

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

LE
TRAVAIL DE NUIT
DANS LA
BOULANGERIE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE ET SOUTENUE

Le 29 Mai 1909, à 1 heure

PAR

Maurice BOUTELOUP

Président : M. JAY, professeur.

Suffragants { *MM. SOUCHON, professeur.*
TRUCHY, professeur.

LIBRAIRIE

de la Société du Recueil J.-B. Sirey et du Journal du Palais

Ancienne Maison L. LAROSE et FORCEL

22, rue Soufflot, PARIS, V^e arr.^t

L. LAROSE et L. TENIN, Directeurs

—
1909

THÈSE
POUR LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

LE
TRAVAIL DE NUIT

DANS LA
BOULANGERIE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE ET SOUTENUE

Le 29 Mai 1909, à 1 heure

PAR

Maurice BOUTELOUP

Président : M. JAY, professeur.

Suffragants { MM. SOUCHON, professeur.
 { TRUCHY, professeur.

LIBRAIRIE

de la Société du Recueil J.-B. Sirey et du Journal du Palais
Ancienne Maison L. LAROSE et FORCEL

22, rue Soufflot, PARIS, 5^e arr^t

L. LAROSE et L. TENIN, Directeurs

—
1909





Digitized by the Internet Archive
in 2026

LE TRAVAIL DE NUIT

DANS LA BOULANGERIE

INTRODUCTION

« Tout travail nocturne est physiquement nuisible, même s'il est spontané ; imposé, il l'est plus encore ; lorsqu'il est habituel, il devient nuisible aussi moralement, parce qu'il renverse les habitudes de la vie, qui sont fondées sur des lois naturelles, et relègue ainsi les travailleurs loin de la vie sociale. S'il était absolument nécessaire, le travail nocturne des boulangers serait une nécessité douloureuse : imposé par un simple usage, il est une injustice dont nous sommes tous coupables. Vouloir qu'il soit maintenu, non pour notre besoin, mais pour notre jouissance, montre le dur égoïsme d'une race non encore affinée par la civilisation dont elle se vante¹. »

Ainsi parlait l'écrivain de Amicis, alors que l'opinion publique italienne commençait à s'intéresser aux ouvriers boulangers.

Situation émouvante, en effet, que celle de ces « mineurs blancs » qui, trop souvent, dans des caves étouffantes et sans air, sont astreints, tandis que les villes dorment, à un épuisant labeur, pour nous procurer le pain quotidien.

Ils n'ont pas chez nous les adoucissements accordés à la plupart des travailleurs par qui sont exécutés les inévitables travaux de nuit : courts horaires, alternance du

1. Ce passage est cité dans l'*Aurora*, de Lugano, 1^{er} déc. 1906.

travail de nuit avec le travail de jour, repos hebdomadaire... Toutes les nuits de l'année ils peinent dans le fournil, et les heures du jour sont souvent absorbées en partie par le travail interminable.

Le métier les a pris jeunes, robustes et insoucians, mais leur a fait vite sentir sa dureté : comme ils n'ont généralement pas le courage de se créer un foyer familial dont ils pourraient à peine jouir, beaucoup vont, contre les lassitudes d'une vie anormale et désaxée, chercher dans l'alcool, le jeu et la débauche, de trompeux réconforts. Ceux qui résistent à cette vie seront avant longtemps poussés hors de la profession par leur santé qui se délabre et devront chercher ailleurs quelque emploi moins fatigant : il n'y a guère de vieux chez les boulangers.

Peut-être, si l'on songeait à cela, paraîtrait-il moins léger à bien des gens, le pain frais et croustillant — miche de l'ouvrier, petit pain du bourgeois — auquel on tient tant le matin ; car c'est bien à cause de lui que ce travail nocturne s'est établi. Peut-être aussi, ma foi, quelque grand qu'il fût, le sacrifice de ce goût en vaudrait la peine.

Mais il y a ceci d'intéressant pour les amateurs de pain frais qu'on peut supprimer dans la boulangerie le travail de nuit et ne pas leur imposer d'héroïques privations. Des expériences récentes et déjà assez nombreuses en font foi.

En sorte qu'il s'agit simplement de regarder d'un peu près et avec sympathie la vie des ouvriers boulangers, sachant que de cet examen il ne sortira rien de tragique.

★
★★

Ce n'est pas la première fois qu'on plaide la cause de ces travailleurs, et il y a plaisir à pouvoir se recommander

d'un ancêtre aussi justement populaire que Parmentier ; celui-ci, qui s'était beaucoup occupé non seulement des pommes de terre, mais aussi du pain, écrivait en 1777 :

« Comment est-il possible que les avantages infinis que le pain procure aux hommes ne leur fassent pas plus estimer ceux qui le préparent ?

« Serait-ce parce que, dans la vue de satisfaire notre plus pressant besoin et la délicatesse en même temps, ils sont forcés de renoncer aux agréments de la vie, pour travailler sans relâche, dans le silence et l'obscurité, au milieu d'une atmosphère brûlante, environnés de fumée et de poussières, à des heures où la nature entière se repose ; de ne pouvoir céder ensuite que pour très peu de temps au sommeil qui les accable, à l'instant précisément où les hommes de tous les états se délassent dans le plaisir ? Serait-ce encore par la raison que, parvenus de bonne heure aux infirmités de la vieillesse, après avoir passé leurs premières années et épuisé toutes leurs forces à la préparation du pain de leurs concitoyens, ils sont quelquefois contraints d'en aller mendier et mourir à l'hôpital ? »

Au reste, ce n'est pas seulement pour des considérations d'humanité qu'il est nécessaire de s'occuper de la boulangerie : l'intérêt social le plus égoïste exige que le pain, aliment de consommation universelle, soit préparé dans des conditions de salubrité et de propreté suffisantes. Beaucoup de gens, même parmi les hommes de science, croient que la chaleur du four, qui dépasse 200° centigrades, suffit à détruire les germes dangereux et purifie le pain des contacts qu'il a subis. C'est une erreur. Les docteurs anglais Waldo et Walsh, qui ont étudié cette question tout spécialement, ont trouvé que la température au centre des pains, vers la fin de la cuisson, variait, pour les pains

anglais ordinaires (« *quartern loaf* »), entre 73 et 86° centigrades, et, pour des formes de pain plus petites, entre 86 et 95°; c'est-à-dire qu'elle était insuffisante à détruire les germes nocifs, ceux de la tuberculose et du choléra, par exemple. Ces résultats, obtenus il y a une quinzaine d'années, ont été confirmés récemment par un chimiste français, M. J. Barral, qui, en enfermant dans plusieurs pains des alliages métalliques dont la température de fusion était rigoureusement déterminée, a pu vérifier d'une manière incontestable que l'intérieur du pain, même pour des formes aussi petites que les croissants, n'atteignait pas 100° centigrades¹.

Et justement, chez les boulangers, les maladies contagieuses sont fréquentes; c'est après l'avoir constaté que le docteur allemand Zadek écrivait : « Le maintien, dans les boulangeries et les pâtisseries, d'ouvriers atteints de maladies vénériennes et de maladies de peau contagieuses, de blessures, de plaies suppurantes et de tuberculose, est à condamner également dans l'intérêt des ouvriers et dans celui des consommateurs². »

La plupart des États ont donc compris le devoir d'intervenir; ils l'ont fait de façons différentes, plus ou moins radicales. On trouvera ici l'étude du type de législation le plus original, celui qui consiste à supprimer ou à restreindre le travail de nuit : la Norvège, le canton du Tessin

1. Les expériences anglaises sont rapportées par Zadek, *Hygiene der Bäcker*, p. 607. — Le Dr Georges Barth dit pourtant avoir trouvé à l'intérieur des petits pains des températures de 100 et 104° (V. *Die Bäckerei*, journal patronal de Munich, 1901, p. 75); et l'*Esercente*, journal commercial de Milan, cite tout dernièrement (4 avril 1909) les expériences faites par M. Roussel, lequel aurait trouvé des températures de 102° 1/2 à 103°; mais ces températures laissent encore subsister des germes dangereux.

2. *Loc. cit.*, p. 588.

(Suisse), l'Italie sont, dans l'ordre chronologique, les trois pionniers de cette réforme. On verra qu'ils continuent cependant à manger du pain frais de bonne heure.

La France, elle, n'a rien donné encore à ses 100,000 ouvriers boulangers, à part la suppression (nominale) des bureaux de placement, à laquelle il convient d'ajouter ce repos hebdomadaire qui semble en vérité une ironie — tant il est rarement appliqué — et, à Paris du moins, quelques inspections de fournils. Mais une certaine actualité s'attache aujourd'hui à la suppression du travail de nuit dans la boulangerie, M. Justin Godart, député du Rhône, ayant déposé à la Chambre, le 24 février 1909, une proposition de loi en ce sens. Et, de leur côté, les ouvriers boulangers, après s'être contentés quelque temps, dans leurs congrès, de la répétition platonique d'un vœu en faveur de la suppression du travail de nuit, viennent de montrer, par un congrès spécial tenu à Narbonne (15-17 avril), qu'ils entendaient prendre désormais la chose plus au sérieux.

*
**

Il y a eu, du reste, en France un précédent curieux et peu connu, qui vaut la peine d'être conté.

Un groupe d'ouvriers boulangers de Paris, trouvant que la grande mutualité officielle d'alors ne défendait pas leurs intérêts avec une énergie suffisante, avait fondé en 1869 un syndicat qui devait non seulement lutter contre les placeurs, bête noire des ouvriers en général et des boulangers en particulier, mais encore s'efforcer de conquérir le travail de jour. La guerre de 1870 éclata, avec tous ses désastres ; puis la Commune conquit le pouvoir à Paris. Celle-ci

voulut accorder aux boulangers la satisfaction qu'ils réclamaient ; le 20 avril 1871 était signé le décret suivant :

Sur les justes demandes de toute la corporation des ouvriers boulangers,

La Commission exécutive

ARRÊTE :

Article premier. — Le travail de nuit est supprimé.

Art. 2. — Les placeurs institués par l'ex-police impériale sont supprimés. Cette fonction est remplacée par un registre placé dans chaque mairie pour l'inscription des ouvriers boulangers. Un registre central sera établi au Ministère du Commerce.

Paris, le 20 avril 1871.

La Commission exécutive :

COURNET, A. VERMOREL, G. TRIDON, DELESCLUZE,
Félix PYAT, AVRIAL, E. VAILLANT.

Ce décret était dû surtout, paraît-il, à l'initiative de Tridon¹ ; il fut suivi, quelques jours après, de celui-ci :

La Commission exécutive,

En exécution du décret relatif au travail de nuit dans les boulangeries ;
Après avoir consulté les boulangers, patrons et ouvriers,

ARRÊTE :

Article premier. — Le travail de nuit est interdit dans les boulangeries à partir du mercredi 3 mai.

Art. 2. — Le travail ne pourra commencer avant 5 heures du matin.

Art. 3. — Le délégué aux services publics est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Paris, le 28 avril 1871.

La Commission exécutive :

Jules ANDRIEU, CLUSERET, COURNET, Léo FRANCKEL,
Paschal GROSSET, JOURDE, PROTOT, VAILLANT,
VIARD.

1. D'après L. Dubreuilh (*Histoire socialiste*, t. XI, p. 422).

Le même jour, 28 avril, une assez longue discussion avait lieu à la Commune sur ce sujet : les patrons boulangers demandaient un délai d'une quinzaine pour se préparer au nouvel horaire, et les ouvriers mécontents menaçaient, en particulier dans le troisième arrondissement, de faire des démonstrations violentes. Plusieurs membres de la Commune, voyant les difficultés soulevées par ce décret fort peu préparé, réclamaient qu'il fût retiré, ou au moins suspendu quelques jours : « Je ne m'inquiète pas le moins du monde de la question du pain tendre ou non, disait J.-B. Clément, mais je m'occupe de l'impossibilité matérielle en présence de laquelle se trouveront les boulangers pendant quelque temps. » Vermorel soutenait le décret : on avait sauvegardé suffisamment les intérêts des patrons, disait-il, en fixant la fin de la nuit à 5 heures, ce qui permettait de livrer du pain tendre à 8 heures ; il serait contraire à toute justice de laisser plus longtemps « une classe intéressante de travailleurs séparée de la société au bénéfice de l'aristocratie du ventre » ; Malon, Franckel parlèrent dans le même sens ; ce dernier reconnaissait que le décret était incomplet : « Néanmoins, disait-il, je le défends, parce que je trouve que c'est le seul décret véritablement socialiste qui ait été rendu par la Commune ; tous les autres décrets peuvent être plus complets que celui-là, mais aucun n'a aussi complètement le caractère social. »

Le décret fut donc maintenu ; mais la Commune eut de nouveau, le 3 mai, à s'occuper de la question ; Franckel vint expliquer que la Commission exécutive ne pouvait, à elle seule, édicter de pénalité : or on voulait que les pains fabriqués la nuit fussent saisis. Andrieu raconta qu'il avait mis au service de la Commission du travail, pour l'inspection, « les agents d'éclairage », mais que la sanction man-

quait. On adopta donc, après une courte discussion, le décret suivant (3 mai) :

La Commune de Paris,
Sur la proposition de la Commission du travail et de l'échange ;
Vu le décret de la Commission exécutive du 20 avril, supprimant le travail de nuit chez les boulangers,

ARRÊTE :

Article premier. — Toute infraction à cette disposition comportera la saisie des pains fabriqués dans la nuit, qui seront mis à la disposition des municipalités, au profit des nécessiteux.

Art. 2. — Le présent arrêté sera affiché dans un endroit apparent de chaque magasin de vente des boulangers.

Art. 3. — Les municipalités seront chargées de l'exécution du présent arrêté.

La Commune de Paris.

Quelles suites eut ce décret? Peut-être quelque vieux boulanger parisien pourrait-il donner à ce sujet des indications ; mais l'expérience ne survécut pas à la Commune et dura donc tout au plus quelques jours¹.

En 1872, les ouvriers boulangers parisiens tentèrent de poser la question devant l'opinion : les journaux de Paris publièrent un long appel au public, des démarches eurent lieu, notamment près de l'Assemblée nationale. Mais tout cela n'aboutit qu'à attirer sur les boulangers les sarcasmes de quelques journalistes comme Francisque Sarcey, Loutsalot et Covielle²; les commentaires qui ont accueilli tout récemment la proposition Godart nous prouvent qu'à

1. On trouvera ce qui concerne ces décrets successifs dans le *Journal officiel* de la Commune, numéros des 21 et 29 avril, 4 et 5 mai 1871.

2. V. le *Paris-Journal* (21 mai), le *Figaro* et le *XIX^e Siècle* (22 mai 1872).

cet égard les choses n'ont guère changé et que, décidément, il y a encore de l'esprit en France.

★
★★

Cependant la question a fait du progrès et valait la peine d'être étudiée. Une enquête sur place en Italie et au Tessin, c'est-à-dire dans deux des pays qui ont supprimé récemment le travail de nuit dans la boulangerie, nous a permis de voir dans quelles conditions pouvait se réaliser une pareille réforme. Nous demandons la permission de remercier ici d'un mot les nombreuses personnes qui ont bien voulu nous documenter, et tout particulièrement la Société des Amis de l'Université de Paris et le Musée Social, qui se sont intéressés d'une façon très bienveillante à ce voyage.

Dans la PARTIE GÉNÉRALE de notre étude, nous avons cherché à préciser aussi objectivement que possible ce qu'est actuellement l'industrie de la boulangerie; on trouvera dans ces quelques chapitres le pourquoi des lois dont la PARTIE SPÉCIALE retrace l'histoire, comme aussi la raison des difficultés qu'elles avaient à surmonter.

PARTIE GÉNÉRALE

PARTIE GÉNÉRALE

CHAPITRE PREMIER

Origine du travail de nuit des boulangers.

Il est un peu humiliant d'avouer, au début de cette étude, qu'on ne peut fixer avec certitude l'origine du travail de nuit des boulangers. On entend parfois les intéressés, lorsqu'ils protestent aujourd'hui contre ce système, le qualifier de « moyenâgeux » : cela n'est guère exact historiquement, car le moyen âge ignora précisément le travail de nuit en général, ou ne l'admit qu'à titre exceptionnel : il justifiait cette interdiction non point par des considérations d'hygiène ou d'humanité, mais par des raisons techniques; toute l'organisation corporative était inspirée par le souci d'obtenir de bons produits : or on travaille mal à la lueur des chandelles, à une époque où l'éclairage est resté primitif.

« La journée de travail, nous dit M. Levasseur¹, durait généralement du lever au coucher du soleil... L'interdiction du travail de nuit était déjà établie à l'époque carlovingienne. Au ^{xiii}e siècle, elle paraît être devenue plus générale, et elle s'appliquait, à Paris, à tous les métiers qui exigent de

1. *Histoire des classes ouvrières et de l'industrie en France avant 1789*, 2^e éd., 1900-01, t. I, ch. III (Paris, Rousseau, 2 vol.).

l'attention et de la délicatesse... Les meuniers, les cervoisiers¹, dont le métier était plus facile, pouvaient exercer à toute heure du jour et de la nuit. Voici un exemple qui fera apercevoir l'esprit de cette prohibition. Le travail de nuit était permis à tous les « fèvres », c'est-à-dire à tous les ouvriers qui travaillaient le fer, à l'exception seulement des couteliers et des serruriers. Comment, en effet, les maréchaux et les forgerons dans leur travail grossier auraient-ils fait plus mauvaise œuvre la nuit que le jour ? Et pouvait-on éteindre les fourneaux la nuit et ne pas ferrer le cheval d'un voyageur ?... En 1322 parut une ordonnance du roi qui détonne avec l'ensemble des règlements du temps, car elle permet « d'ouvrer de jour et de nuit » ; il est vrai qu'elle annule en même temps presque toutes les prescriptions limitatives des corporations. L'événement ne montre pas qu'elle ait été suivie d'effet. »

Il ne faudrait pas aller trop loin et dire que le travail de nuit s'introduisit dans la boulangerie seulement à la veille de la Révolution. C'est ce que croyaient les ouvriers boulangers parisiens, qui adressèrent au public, en 1872, un appel présentant l'origine du travail de nuit de la façon suivante² :

« C'était sous Louis XVI. Un patron boulanger de la rue de la Ferronnerie, mû par l'envie d'une concurrence intelligente, voulut avoir du pain frais le matin avant son confrère d'à côté, et fit commencer le travail à ses ouvriers une heure plus tôt, c'est-à-dire à six heures du matin au lieu de sept heures.

« Celui-ci, à son tour, ne voyant pas plus loin, du reste,

1. Brasseurs.

2. V. ci-dessus, p. VIII. — On trouvera le texte de cet appel dans Barberet, *Monographies professionnelles*, t. I, p. 452.

les fit mettre à la besogne à cinq heures ; ensuite, l'autre à quatre heures.

« Les autres boulangers suivirent cet exemple. De quatre heures du matin, on descendit à trois heures, et ainsi de suite, de boulanger en boulanger, jusqu'à ce que le jour entier eût été remplacé par la nuit entière. »

Non, le travail de nuit existait dans la boulangerie, à Paris du moins, bien avant. Il est difficile de savoir s'il a toujours été permis : les statuts recueillis par Étienne Boileau, au ^{xiii}^e siècle, sont muets à cet égard ; mais il est certain qu'au début du ^{xviii}^e siècle il était déjà devenu habituel.

La bibliothèque du syndicat patronal de Paris¹ renferme, en effet, une curieuse plaquette anonyme de quelques pages² où se trouve décrit en vers fort mauvais, mais pittoresques, le travail d'un ouvrier boulanger de Paris. L'édition est de 1715, mais c'est déjà une réimpression. Elle débute ainsi :

Lecteur, écoute un peu, rumine et considère
Les plaintes que je fais de ma propre misère ;
Je vais, par ce discours, te faire envisager
Les maux qu'il faut souffrir quand on est Boulanger.

Plusieurs passages sont très explicites :

On n'a point fait pour nous l'ordre de la nature ;
La nuit, temps du repos, est pour nous de torture.
.
On commence chez nous dès le soir les journées,
On pétrit dès le soir la pâte des fournées :
Arrive qui voudra, faut, de nécessité,
Passer toutes les nuits dans la captivité.

1. 7, quai d'Anjou.

2. *La Misère des Garçons Boulangers de la Ville et Fauxbourgs de Paris*, à Troyes, chez la veuve Garnier, imprimeur-libraire, rue du Temple, avec permission.

Suit la description de la scène qui se reproduit chaque soir : les ouvriers, après leur souper, ont voulu prendre un peu de repos et se sont endormis sur les sacs et le bûcher. Mais une heure à peine s'est écoulée, lorsque la servante vient impitoyablement réveiller les dormeurs, Ils se mettent au travail tout engourdis : l'un court à la farine, l'autre à l'eau, un troisième au pétrin, pour le nettoyer. Cette dernière tâche est troublée par l'arrivée d' « escadrons en habit de corbeau » (des cafards), que la chaleur fait sortir de leurs cachettes.

Mais malgré ces lutins faut presser la fournée,
Faire que tout soit cuit de grande matinée ;
Il faut pétrir, enfin passer toute la nuit,
Cependant qu'un chacun se fagote en son lit.

L'auteur du récit, qui est évidemment le « brigadier », c'est-à-dire l'ouvrier chargé d'enfourner, voudrait, assis sur le four, se reposer un instant ; mais des « grésillons » le piquent aux bras et aux pieds. Cependant le travail continue ; il faut maintenant diviser la pâte en mille formes différentes,

Car parmi tant de pains chacun a son caprice,
Chacun y veut son goût et différente épice.

Le brigadier, lui, allume le four, puis « étouffe » la braise et écouvillonne ; il veut, avec la coignée, se tailler une « allume » pour éclairer l'intérieur du four, mais dans cette opération il se blesse au pied ; son camarade lui conseille charitablement de se panser avec une toile d'araignée ; mais le travail ne souffre pas de retard ; le pauvre brigadier descend en boitant dans la fosse située devant le four et enfourne à la file 200, 300 pains. A peine est-ce fini, le public arrive :

. On vient dès le matin
Nous étourdir la tête et demander du pain.

Enfin, la vente finie, l'ouvrage recommence incontinent : il reste encore à fendre le bois, à bluter la farine, à aller puiser de l'eau, à faire les levains. L'auteur trouve donc son sort très triste, et il ajoute :

Mais au moins si j'étais Boulanger à Gonesse,
A Limas, Ville-Juif, j'aurais de l'allégresse ;
Car tous les Boulangers, et ceux de Saint-Denis,
Ne sont point malheureux comme on est à Paris.

Là, on fait le pain deux fois par semaine ; et, s'il y a quelque fête, les garçons boulangers s'y rendent joyeusement en bande :

Mais, hélas ! que mon sort est bien plus misérable !
Il n'en sera jamais ni n'en fut de semblable :
Faut être malheureux, privé de tous plaisirs,
Sans pouvoir contenter son âme et ses désirs.

Et il conclut :

Jugez s'il fut jamais métier dedans le monde,
S'il fut jamais emploi sur la terre et sur l'onde,
Soit parmi les François, soit parmi l'Etranger,
Comme d'être à Paris un Garçon Boulanger.

Vers la même époque, le grand *Traité de la Police* de Delamare, qui cite les différents règlements corporatifs ou de police ayant régi la profession des boulangers, n'a sur le travail de nuit qu'une phrase tout à fait incidente : « Il n'y y a point d'employ qui demande un travail plus assidu et plus continuel que celui-là, principalement dans Paris et dans les autres grandes Villes. A peine peuvent-ils prendre (les boulangers) quelques heures de repos, et la nuit est souvent le temps qu'ils sont le plus occupez ; ainsi, de tous les arts, il n'y en a point qui demande davantage le secours de Compagnons appliquez et laborieux. De là vient cet

usage de tous les temps, qu'à l'exception du Dimanche et des Fêtes, les Compagnons de ce métier doivent être continuellement en chemise, en calçon et en bonnet toujours en état de travailler¹. »

De Paris, l'usage du travail de nuit dut gagner les grandes villes, puis l'étranger. Le secrétaire de la Fédération des ouvriers boulangers allemands nous écrivait récemment que l'histoire des grandes villes d'*Allemagne* ne permettait pas de faire remonter l'introduction du travail de nuit au delà de 120 à 150 ans, et que l'innovation était présentée à maintes reprises, dans les documents, comme venant de Paris, et ayant gagné peu à peu Strasbourg, puis l'Allemagne occidentale, avant de s'étendre à tout le pays.

Pour *Londres*, la Commission anglaise d'enquête de 1862 fait remonter l'origine du travail de nuit à 1824 seulement².

Aujourd'hui, cet usage est devenu général en France, dans les villes; mais le travail, au lieu de commencer à 6-8 heures du soir, commence plus généralement vers 11 heures ou minuit, quelquefois 2 heures. Dans un certain nombre de cas, surtout à la campagne, il ne commence même qu'à 4 heures, et c'est alors tout à fait le travail de jour.

Dans les autres pays³, la situation est à peu près la même : aux États-Unis, en Allemagne, en Angleterre, en Autriche-Hongrie, en Espagne, en Belgique, en Hollande, en Suisse..., le travail commence, dans les *villes*, entre 8 heures du soir et minuit; les *petites* boulangeries, il est vrai, commencent souvent plus tard, vers 2 ou 4 heures du matin (Belgique, Suisse, Écosse); dans les *campagnes*, le

1. *Traité de la Police*, 2^e éd., t. II, p. 720 (Amsterdam, 1729, 4 vol.).

2. V. Karl Marx, *Le Capital*, 1^{er} vol.

3. Il n'existe pas, à ce sujet, d'étude d'ensemble, à notre connaissance.

travail de jour est très fréquent en Allemagne, en Pologne, et probablement dans d'autres pays.

Le travail de nuit a été aboli législativement en Norvège, au Tessin, en Italie, en Finlande; il a disparu aussi d'un certain nombre de villes de Suède et d'une partie de l'Australie. Enfin, son existence semble assez compromise dans d'autres pays, comme la Hollande.

Mais on trouvera une foule de renseignements très pittoresques et très précieux — encore qu'ils n'aient pas toujours la rigueur scientifique — dans l'*Histoire de la Boulangerie en Europe*, publiée actuellement dans le journal « la Défense de la Boulangerie »; l'auteur, M. A. Morel, qui est un ancien boulanger très au courant de la question, s'est documenté près des syndicats patronaux étrangers et près des consuls français.

CHAPITRE II

La crise industrielle de la boulangerie.

La boulangerie a résisté longtemps au souffle de transformation et de progrès qui bouleversait tant d'autres industries. Le perfectionnement de l'outillage, l'agrandissement des entreprises, le renouvellement de la technique par la science ne l'atteignaient pas; industrie domestique à l'origine, elle gardait quelque chose de ce caractère, même dans les grandes villes, et semblait rebelle aux conditions de la vie moderne. La simplicité du matériel et de la technique, l'exiguïté de la somme d'argent nécessaire pour un premier établissement, ou les facilités qu'on trouvait pour emprunter cette somme, si on ne l'avait pas; les difficultés qu'éprouvaient à se constituer les grandes entreprises, l'esprit routinier de la classe patronale, la docilité d'ouvriers jeunes, peu nombreux, souvent abrutis par le surmenage, isolés du monde extérieur par le travail de nuit et par le logement chez le patron : tout cela a permis à la petite industrie de se perpétuer dans la boulangerie, parfois d'y progresser.

Cette situation durera-t-elle? C'est peu probable. Les symptômes se multiplient : la marche en avant qu'on avait pu croire arrêtée après des échecs retentissants comme celui de la grande boulangerie-meunerie Schweitzer — pour

ne citer que l'exemple le plus connu — a continué sur beaucoup de points. Il existe maintenant de grandes boulangeries comme celles des coopératives de Glasgow, de Bruxelles et de Gand, de Roubaix et de Lille, qui produisent chaque jour 10, 20, 30,000 kilogrammes de pain et plus. D'autres, sans atteindre ces proportions gigantesques, appartiennent pourtant à la grande industrie : celles qui comptent une dizaine d'ouvriers ou davantage sont devenues assez fréquentes.

★
★★

Il y a, à ce point de vue, des différences considérables de pays à pays. La France, par exemple, est restée en retard dans cette évolution ; est-ce parce qu'elle est une des plus grosses mangeuses de pain et que, très raffinée, elle ne s'accommode pas des produits trop uniformes des grandes entreprises ? Ou parce que son manque d'esprit coopératif l'a empêchée de réaliser la concentration des entreprises sous la forme qui a donné jusqu'ici les meilleurs résultats¹ ? A Paris, le fractionnement de l'industrie augmente plutôt qu'il ne diminue ; M. A. Morel a dénoncé, en 1900, le système déplorable employé pour la vente des fonds de boulangerie comme une des causes principales qui perpétuent et aggravent cet état de choses et comme le mal qui ronge la corporation² : le boulanger qui a acheté un

1. Il y avait pourtant en France, au 1^{er} janvier 1907, 836 coopératives faisant exclusivement la boulangerie, et un certain nombre d'autres la cumulant avec divers commerces ; mais ce sont généralement de très petites sociétés. — V. *l'Almanach de la Coopération* pour 1908 (Paris, 1, rue Christine), p. 52.

2. La production quotidienne du fonds de boulangerie, qui sert de base au prix de vente, est vérifiée par l'acquéreur pendant une simple période de deux semaines, qu'on appelle la « quinzaine de garantie » :

fonds trop cher parce qu'on l'a trompé sur sa véritable importance ne peut retrouver les intérêts du capital engagé, et cherche à vendre, au bout de quelque temps, pour éviter la faillite ; mais, espérant se rattraper sur cette vente, il use des procédés déloyaux qu'on a pratiqués à son égard. Les fonds de boulangerie se maintiennent ainsi, à Paris, à un prix exagéré ; aussi les personnes qui veulent s'établir patrons préfèrent-elles souvent ouvrir une boulangerie nouvelle, car une somme d'argent peu considérable suffit, et souvent le meunier s'offre à l'avancer, quitte à faire payer cher, dans l'avenir, cette complaisance¹. Mais cela encore aggrave la situation, en multipliant le nombre des entreprises au delà des besoins du public.

Il y aurait aussi à parler du luxe des boutiques qui s'est introduit à Paris, il y a une cinquantaine d'années, à la suite du pain viennois ; il forme, avec l'aspect des fournils, le plus frappant contraste et fait penser à quelqu'un qui serait vêtu de brillants habits, mais qui n'aurait pas de quoi se payer une chemise².

il n'a pas le droit de demander des factures antérieures. On devine les abus ingénieux auxquels cet usage peut donner lieu, pour majorer artificiellement la production pendant quinze jours. Il y a même des « entrepreneurs de garantie » qui se spécialisent dans ce genre de travail. — V. A. Morel, *De la vente des fonds de boulangerie à l'aide de documents authentiques* (en vente chez l'auteur).

1. En 1900, il y avait à Paris, d'après M. A. Morel, 1 boulanger sur 8 ayant donné son fonds en nantissement. V. p. 31 de la brochure citée ci-dessus.

2. Un disciple de Le Play, M. A. Feyeux, a publié dans la « Science sociale », en 1887 (octobre et décembre), une étude sur la *Boulangerie parisienne* ; on y trouve des considérations générales intéressantes et aussi de précieux souvenirs personnels sur la période où les boutiques se sont transformées à Paris.

La proportion des boulangeries par rapport à la population a beaucoup varié à Paris ; M. Levasseur dit dans son *Histoire des classes ouvrières et de l'industrie en France avant 1789* (2^e éd., 1900-01, t. II, p. 762, Paris, Rousseau) : « En 1721, Paris avait 757 boulangers avec



Si, à Paris, le danger principal de la petite industrie bou-

une population de 500,000 âmes : 1 pour 660 habitants ; en 1890, à une époque où l'on se plaignait de la trop grande multiplicité des boulangers, il y en avait 1,552 pour 2,447,957 âmes : 1 pour 1,608 hab. » Cela s'explique probablement par le caractère d'industrie domestique que conservait encore la boulangerie au XVIII^e siècle. Le même auteur dit (*ib.*, p. 319) qu'au XVIII^e siècle il y avait à Paris 1,200 boulangers, et ce renseignement est confirmé par M. Barberet (*Monographies professionnelles*, t. I, p. 377, Paris, Berger-Levrault, 1886) d'après lequel il y aurait eu à Paris, en 1686, 1,150 patrons boulangers pour 350,000 âmes : 1 pour 300 hab. environ. En 1791, lors de la suppression de la corporation, il y avait 600 boulangeries environ : ce nombre s'éleva à 2,000, mais le préfet de police le ramena, en 1803, à 600, et pendant 60 ans le nombre des boulangeries resta, à Paris, strictement limité. La liberté de la boulangerie fut rétablie en 1863 ; à cette date, il y avait environ 900 boulangeries (les 600 anciennes, plus 300 de la banlieue, depuis l'annexion de celle-ci en 1859), soit 1 pour 1,800 hab. environ ; depuis lors, les boulangeries se sont multipliées ; il y en avait, en 1890, comme nous l'avons vu, 1 pour 1,600 hab. environ ; en 1908, M. A. Morel (*Histoire de la Boulangerie en Europe*) en compte 2,116 pour 2,731,728 hab., soit 1 pour 1,290 hab. ; mais il estime qu'il y a lieu de tenir compte des grandes boulangeries industrielles (comme la boulangerie des hospices, appelée « Boulangerie Scipion », qui fait 15,000 kilos de pain par jour, ou comme la « Vigneronne » qui en fait environ 6,000) et que la moyenne des boulangeries parisiennes ne paraît pas nourrir plus de 1,200 habitants ; il fait remarquer que la multiplication des boulangeries est d'autant plus exagérée que la consommation du pain diminue en France depuis plusieurs années.

La production moyenne des boulangeries à Paris ne dépasse guère 1 sac $\frac{1}{2}$ ou 1 sac $\frac{3}{4}$ de farine par jour, c'est-à-dire 300-350 kilos de pain (le sac de farine de 157 kilos donne, avec l'adjonction d'eau, à peu près 200 kilos de pain). Ces boulangeries moyennes occupent 2 ouvriers.

Les *dépôts de pain*, interdits sous l'ancienne réglementation, sont aujourd'hui plus nombreux que les boulangeries : environ 4,000.

Il y a à Paris, pour le pain de luxe des hôtels et restaurants surtout, une dizaine de très grosses maisons ayant de 10 à 25 ouvriers, plus une vingtaine de porteurs et porteuses et quelquefois 8 ou 10 demoiselles de boutique. Leur production atteint 2-3,000 kilos par jour ; généralement elles font aussi de la pâtisserie. Ces boulangeries représentent un capital élevé : un demi-million, et jusqu'à 8-900,000 francs.

Pour la *France entière*, le recensement de 1901 compte environ 44,000 boulangeries pour une population présente de 38,467,000 âmes, soit 1 pour 874 hab. ; dans certaines villes, Lyon et Saint-Etienne, par exemple, la multiplicité des boulangeries est beaucoup plus accentuée encore.

langère est dans la multiplication inutile des entreprises et dans la spéculation, ailleurs ce sont les coopératives qui troublent le sommeil des petits patrons.

Cela est surtout vrai de la **Suisse**, où le mouvement coopératif suit une marche ascensionnelle très frappante. On trouve à ce sujet, dans M. A. Morel, des considérations pessimistes qui semblent bien émaner d'un petit patron¹ : « La boulangerie suisse se trouve à un tournant de son histoire. D'un côté les revendications injustes des ouvriers, de l'autre le capital anonyme envahisseur qui tend de plus en plus à accaparer la boulangerie, font que le métier, tel qu'il est pratiqué actuellement, est appelé à disparaître pour faire place aux sociétés coopératives, aux fabriques de pain, etc... Alors, l'ouvrier n'ayant plus la perspective de pouvoir s'établir et de réaliser quelques économies pour ses vieux jours, l'art de panifier deviendra impopulaire ; les machines devront alors remplacer les bras, le travail se fera en fabrique comme dans beaucoup d'industries et l'esclavage doré brillera de tout son éclat. Pour éviter cette perspective, il faut que la boulangerie suisse se ressaisisse, qu'elle suive le mouvement du progrès... »

*
**

La situation est à peu près la même en **Belgique**, avec cette différence que les coopératives y sont puissantes plutôt que nombreuses ; on connaît surtout le « Vooruit » de Gand, coopérative socialiste fondée en 1881 et qui a près de 8,000 clients et 36 ouvriers² ; mais il y en a d'autres,

1. *Op. cit.*

2. A. Morel, *op. cit.* (*Défense de la Boulangerie*), 10, 17 et 24 déc. 1908.)

et on rencontre souvent, dans une même ville, en face de la coopérative socialiste, la catholique et la libérale.

Il est intéressant de constater que ces deux pays, où la crise industrielle semble le plus intense, sont peut-être aussi ceux où cette industrie est le plus éparpillée. Le recensement industriel suisse de 1905¹ donne 7,509 établissements faisant de la boulangerie, ce qui fait, avec une population de 3 millions 1/2 d'habitants environ, 1 boulangerie pour 465 habitants. Et en Belgique la proportion est voisine de celle-là : « A cause de la multiplicité des boulangeries en Belgique, dit M. A. Morel, chaque établissement se compose en général du patron et d'un apprenti. Les grandes boulangeries, qui sont l'exception, emploient 1 ou 2 ouvriers et des apprentis » ; et plus loin : « A cause du grand nombre de boulangeries dont la Belgique est couverte, il y a très peu d'ouvriers boulangers. »

La Suisse et la Belgique présentent d'autres caractères communs : ce sont des pays de population très dense², et gros mangeurs de pain.

★
★★

Une enquête dans les principaux pays nous montrerait, un peu partout, les grandes entreprises faisant leur apparition, en dépit des prophètes qui croyaient l'industrialisation incompatible avec la boulangerie et leur prédisaient un échec certain.

Voici, par exemple, un passage d'un journal professionnel ouvrier des **Etats-Unis**³ : « Comme nous l'avons fait res-

1. Premier vol., 8^e fascicule.

2. Belgique, 246 hab. par km² ; Suisse, 84.

3. *The Bakers' Journal*, Chicago, 19 janvier 1907 (organe officiel de

sortir dans ces colonnes, il y a peu de temps, l'extension du machinisme à l'industrie du pain a révolutionné le mode de production des petites boulangeries; elle a fait naître des établissements installés sur une grande échelle, où l'on obtient une forte production avec relativement peu d'ouvriers : cela a placé la boulangerie parmi les industries capitalistes modernes. La petite entreprise, où « le maître » avait coutume d'exploiter de 1 à 3 et rarement jusqu'à 7 ouvriers, fait place aux usines avec 30-40 et souvent jusqu'à 100 ouvriers qui évoluent au milieu du vacarme des engrenages et des transmissions; les machines fonctionnent sans arrêt; le travail se fait mécaniquement, avec monotonie; le va-et-vient des bras mécaniques est contrôlé par des sonnettes; tout, en un mot, y caractérise le système industriel d'un âge qui vit sous la loi de l'organisation et de la concentration capitalistes ». Le même article parle d'un trust, « the Bakers' Pool », qui contrôle toutes les grandes boulangeries de New-York et des environs¹.

la « Bakery and confectionary workers' International Union of America »; ce journal hebdomadaire est imprimé moitié en anglais, moitié en allemand, ce qui prouve que les pays allemands font une grande exportation d'ouvriers boulangers non seulement dans des pays comme la France et l'Angleterre, mais encore en Amérique.

1. Ce trust n'est pas un fait unique : d'après M. A. Morel (*op. cit.*, *Défense de la Boulangerie*, 21 janvier 1909), il y a depuis 1904, à Bilbao (Espagne), un trust analogue : un industriel, M. Irala, fait le pain pour toute la ville, qui a 100,000 âmes; il fabrique chaque jour 500 quintaux de farine et en cuit 400.

A rapprocher de ces trusts les tentatives de *municipalisation* de la boulangerie; il y a eu, en faveur de la transformation de l'industrie, un courant assez fort en Italie vers le commencement du siècle; l'échec retentissant de Catane a arrêté le mouvement. Mais l'idée de fours communaux laissant subsister la concurrence des fours privés et se contentant d'être un régulateur des prix a subsisté; on en trouve même à *Palerme* (Sicile) une application qui semble très heureuse : le moulin municipal moud 400 quintaux de grain par jour en moyenne, et la boulangerie (créée en 1903) produit 250 quintaux de pain par jour; elle

La statistique industrielle de 1905 donne, du reste, pour les États-Unis, une proportion de boulangeries qui étonne d'autant plus que la consommation de pain moyenne par tête d'habitant n'est pas négligeable dans ce pays (elle est comparable à celle de l'Italie) : 18,227 boulangeries pour 84,884,792 habitants, soit 1 pour 4,657 habitants; il n'y a pas de pays où la proportion soit si faible. Cela peut s'expliquer en partie par la dissémination de la population dans le centre et l'ouest des États-Unis et par le fait que la statistique n'a pas compté les boulangeries privées; celles des hôtels, restaurants, pensions... La concentration n'en est pas moins certaine, car le chiffre d'ouvriers (81,284)¹ donne la proportion assez forte de 4,45 ouvriers par boulangerie; un cinquième des boulangeries (21 %) a 5 ouvriers et davantage; 543 en ont plus de 20; et sur ce nombre, 195 en ont plus de 50 (7 même en ont plus de 500, 1 dépasse 1,000.)

La même statistique nous fournit aussi une indication pratique assez curieuse : un dixième à peu près des boulangeries (11,9 %) vaut 100,000 francs ou davantage; 286 valent plus d'un demi-million; 14 valent plus de 5 millions.

★
★★

Pour l'Allemagne, nous avons des chiffres assez nombreux

occupe 150 ouvriers environ sur 700 ouvriers boulangers existant à Palerme. (Palerme est une ville de 300,000 âmes.)

Sur l'expérience de Catane, cf. la thèse de P. Mars, *La boulangerie municipale de Catane*, Paris, 1907.

A Paris, on a parlé plusieurs fois de boulangeries municipales, notamment en 1889, mais sans aboutir.

1. C'est un chiffre moyen; la statistique indique aussi un maximum de 90,937 et un minimum de 76,657; elle ajoute que la plus forte période est pendant la belle saison, la morte-saison (relative) en hiver. — V. *Manufactures 1905*, Part I (Washington, 1907).

du aux enquêtes méthodiques faites depuis plusieurs années par la fédération ouvrière qui a son siège à Hambourg. Cette fédération s'est attachée particulièrement à déterminer le nombre des entreprises occupant plus de 10 ouvriers. Elle en a trouvé :

en 1901,	97	avec	1,639	ouvriers et ouvrières
1904,	172	—	3,266	—
1906,	367	—	5,456	—
1908,	422	—	7,087 ¹	—

Le nombre moyen d'ouvriers est donc, pour ces grandes boulangeries, de 17 (en 1908). C'est Berlin qui contient le plus de ces entreprises (152), il est suivi par Hambourg (60), puis Francfort-sur-le-Mein (14), Dresde, Cologne, Dusseldorf, etc.

Les villes où l'on rencontre le plus de grandes boulangeries par rapport au nombre total sont les suivantes (nous

1. *Jahrbuch 1908*, p. 68. — Les chiffres de 1908 concernent seulement les boulangeries; les précédents englobaient aussi les fabriques de biscuits. Toutes ces enquêtes successives sont incomplètes : elles ne portent, en effet, que sur les endroits où le syndicat a pénétré; ainsi celle de 1901 portait sur 74 villes avec 12,205 boulangeries, celle de 1908 sur 916 villes ou localités avec 29,975 boulangeries; or la statistique industrielle de 1895 donnait pour l'Allemagne 96,162 boulangeries. Cependant, dans le cas présent, les chiffres du syndicat, surtout les derniers, donnent des approximations suffisantes, parce qu'il a pénétré, en fait, dans presque tous les endroits où il y a des boulangeries importantes.

Je cite tout de suite les principales brochures du syndicat; elles sont nombreuses et l'on y trouve une foule de renseignements précieux : *Die Lage der Bäckereiarbeiter Deutschlands* (1904) — *Das Bäckergewerbe in der Entwicklung von Zwergetrieben zu Grossbetrieben...* (1907), — les *Annuaire*s (« *Jahrbuch* ») publiés depuis 1908. — Les *comptes rendus* des congrès annuels, et notamment celui du premier congrès international (Stuttgart, 1907). Il faut ajouter les tracts de propagande et le journal hebdomadaire « *Deutsche Bäcker-und Konditoren-Zeitung* ». Toutes ces publications sont éditées par le président du syndicat, O. Allmann, à Hambourg.

donnons la proportion rapportée à 1,000 boulangeries de toute catégorie : Hambourg (126 ‰), Berlin (55), Francfort-sur-le-Mein (48), Cassel (36), Dusseldorf (29), etc...¹. D'une façon générale, sur les 5 régions entre lesquelles l'enquête a divisé l'Allemagne, celles de Hambourg et de Berlin sont les plus riches en grandes boulangeries (26-27 ‰); les 3 autres : Leipzig, Francfort et Munich, n'atteignent pas 10 ‰; la moyenne générale est 14 ‰².

Mais plus importante que cette statistique est celle de la proportion d'ouvriers occupés dans ces grandes boulangeries, par rapport à l'ensemble des ouvriers de la localité : c'est là qu'on peut surtout juger de la concentration. A ce point de vue, Hambourg tient la tête avec 378 ‰; viennent ensuite Essen (338), Berlin (297), Dusseldorf (219), Francfort (212), Kiel (*id.*), Magdebourg (194), Cassel (163), Leipzig (142), Breslau (128), Munich (112), Dresde (98), pour ne citer que les grandes villes.

Ainsi, à Hambourg, à Essen, à Berlin, *un tiers* des ouvriers sont occupés dans de grandes boulangeries. Parmi les différentes *régions*, celle de Hambourg vient encore la première (193); puis Berlin (179); les 3 autres restent aux

1. Nous ne mentionnons que les villes importantes; en effet, dans les petites, il suffit de quelques coopératives un peu considérables pour donner une proportion de grandes boulangeries très élevée.

2. Cette proportion ne peut être donnée comme celle de l'ensemble de l'Allemagne, qui est évidemment plus faible, puisque l'enquête a laissé de côté un grand nombre de bourgades où l'on ne trouve guère que de petites boulangeries. Les résultats du recensement industriel et professionnel de 1907 donneront, à cet égard, des renseignements utiles; pour le moment, il faut s'en tenir au recensement industriel de 1895, qui indique que sur les 88,151 entreprises dont la boulangerie était l'industrie principale, 431 (c'est-à-dire 5 ‰ environ) occupaient plus de 10 personnes; 4 en occupaient plus de 50. V. *Gewerbe-Statistik für das Reich im Ganzen*, Berlin, 1898.

environs ou au-dessous de 100 ‰; la moyenne générale est 122 ‰¹.

Tout cela prouve une certaine industrialisation; mais la petite industrie subsiste, puisque le syndicat trouve en 1908 une moyenne de 1,99 ouvrier par boulangerie², et 1 boulangerie pour 696 habitants³. En prenant les régions séparément, on trouve des chiffres un peu plus forts : la région de Hambourg a 1 boulangerie pour 958 hab., et 2,52 ouvriers par boulangerie; celle de Berlin, 1 boulangerie pour 938 hab., et 2,29 ouvriers par boulangerie.

Enfin, dans certaines villes, la concentration saute aux yeux :

Hambourg, 1 boulangerie pour	2.508 hab. et 5,92 ouvr. par boulangerie.
Essen,	— 1.472 — 2,43 —
Francfort,	— 1.258 — 4,25 —
Spandau,	— 1.256 — 2,91 —
Breslau,	— 1.164 — 3,18 —
Lubeck	— 1.162 — 3,15 —
Berlin	— 1.145 — 2,81 —
Kiel	— 1.086 — 2,45 —
Sarrebruck	— 1.052 — 1,94 —
Cassel	— 965 — 2,47 —

Etc., etc.

1. Nous répétons encore que ces chiffres sont trop forts; l'enquête a porté sur des villes représentant seulement 20 millions d'habitants, soit un tiers de la population totale de l'Allemagne, et ces villes sont précisément celles qui ont de grandes boulangeries. Le recensement de 1895 donne 6,729 ouvriers (sur 120,000 environ) occupés dans les boulangeries de plus de 10 personnes, soit 56 ‰ du total. V. la *Gewerbe-Statistik* précitée, et aussi la *Berufsstatistik für das Reich im Ganzen*, erster Teil (Berlin, 1897).

2. Le recensement de 1895 donnait 1,35 environ.

3. D'après le recensement de 1895, 1 pour 544 hab.



Passant à l'Italie, nous trouvons, dans le recensement de 1901, 36,166 propriétaires ou directeurs de boulangeries et 39,346 en ajoutant ceux qui exercent cette profession accessoirement ; si nous supposons qu'il y a un certain nombre d'entreprises ayant plusieurs patrons associés, et que nous prenions pour base le chiffre approximatif de 35,000 boulangeries, nous trouvons, avec une population de fait de 32,475,253 hab., 1 boulangerie pour 930 hab. environ. Mais il faut observer que l'Italie mange moitié moins de pain que la France ou l'Allemagne et que la boulangerie privée est encore assez répandue dans plusieurs régions.

Le nombre d'ouvriers indiqué par le recensement étant de 45,093, on a une moyenne de 1 ouvrier ou 1 ouvrier $1/3$ par boulangerie, ce qui indique une industrie encore très disséminée.

Pour Milan, qui est la ville d'Italie où la boulangerie est, au point de vue de la qualité des produits, le plus perfectionnée, nous avons une monographie faite par la « Società Umanitaria » en 1906¹, qui donne 620 boulangeries environ, c'est-à-dire à peu près 1 pour 900 hab.². Elle résume ainsi ses recherches : « La boulangerie la plus fréquente et la plus typique à Milan est celle qui, munie d'une seule bouche de four, emploie 2-2 $1/2$ quintaux de farine et occupe 3 ouvriers ». C'est donc, comparée à Paris, une production moyenne équivalente, avec un personnel un peu plus nombreux ; 4 ou 5 boulangeries seulement ont plus de 10 ouvriers.

1. *Il lavoro notturno dei panettieri in Milano*, Milan 1907.

2. Milan avait, à la fin de 1906, 561,989 hab.

D'autres villes d'Italie se rapprochent plus de l'industrialisation : Rome, Turin, Palerme, par exemple, ont une moyenne d'ouvriers plus élevée (4 ou 5 par boulangerie). Les grandes « fabriques de pain », dépendant souvent de coopératives, annexées souvent aussi à des moulins et à des fabriques de pâtes alimentaires, sont aujourd'hui assez nombreuses sur des points très différents du royaume.

★
★ ★

On pourrait continuer cette revue ; ainsi, en Angleterre, les grandes boulangeries sont aujourd'hui très fréquentes¹. Un examen plus approfondi ne ferait sans doute que confirmer l'impression donnée par les renseignements qui précèdent : *la boulangerie évolue vers une certaine industrialisation*².

1. « La boulangerie est devenue industrielle dans les grandes villes, où de grandes fabriques produisant plus de 100 sacs par jour ont un grand nombre de dépôts ou fournissent de pains les marchands de produits alimentaires, lesquels approvisionnent les consommateurs... Ces grandes panifications, qui sont de véritables fabriques de pain, sont ordinairement installées dans les quartiers excentriques, où le terrain est moins cher, l'espace plus grand... » (A. Morel, *op. cit.*)

2. Cela est vrai, même pour la France, malgré ce que nous avons dit de Paris : « Après plusieurs tentatives infructueuses, les grandes panifications ont fini par s'implanter dans les grandes villes et les centres ouvriers. Le mouvement qui se dessine depuis que la fabrication mécanique s'est perfectionnée, uni aux exigences toujours croissantes des ouvriers, fait prévoir que les panifications sont les boulangeries de l'avenir.

« Trop morcelée pour vivre, gênée dans ses mouvements par la loi de taxe, la loi du repos hebdomadaire et les arrêtés préfectoraux et municipaux qui l'empêchent de se développer et de prendre le même essor que les industries similaires, la boulangerie française sera bientôt impuissante à résister aux panifications, qui sont appelées à se multiplier, aux sociétés coopératives, qui, sacrifiant le pain comme réclame, récupèrent le bénéfice qu'elles ont sacrifié dans la vente de leurs autres produits. » (A. Morel. *op. cit.*, *Défense de la Boulangerie*, 21 mai 1908.)

Du reste, les patrons — surtout les petits patrons — le sentent bien ; dans plusieurs pays, ils sont inquiets et s'ingénient à sauver leur existence menacée ; quelquefois ils recourent à des remèdes dangereux, en employant, par exemple, des apprentis au lieu d'ouvriers : ainsi en Belgique et en Allemagne¹ ; ce n'est qu'un palliatif qui aggrave la concurrence ; ou bien ils cumulent plusieurs professions, comme on le voit dans cette citation de M. A. Morel² : « Outre le métier de pâtissier qui marche très bien avec la boulangerie, le boulanger belge est très souvent épicier, mercier, restaurateur, boucher, crémier, vannier, brasseur, cordonnier, marchand de vins, etc., etc. Nombre de boulangers sont également représentants de commerce ou font le commerce de la farine ou du grain. »

D'autres remèdes³ plus intéressants, ce sont ceux qui ont pour base l'*association*. L'esprit corporatif fait des progrès chez les patrons boulangers, non seulement parce qu'ils sentent le besoin d'être forts pour résister aux réclamations des ouvriers — et ceux-ci se montrent de plus en plus exigeants à mesure que la perspective de devenir un jour patrons cesse d'être pour eux une raison de patienter — les patrons se syndiquent aussi pour la défense générale de leurs intérêts économiques. A ce point de vue, l'organi-

1. Surtout dans les petites villes de Poméranie et de Silésie ; les brochures du syndicat citent une localité où l'on trouve 30 ouvriers et 120 apprentis ; une autre a 7 ouvriers et 115 apprentis. — V. le compte rendu du congrès de Cassel 1907, p. 96.

2. *Op. cit.*

3. Je ne parle que pour mémoire des subventions aux journaux pour « couler » des concurrents dangereux ; le Syndicat de Paris paya 43,000 francs à l'*Événement* et au *Petit Journal* pour mener campagne contre le pain Schweitzer. — V. A. Morel, *Histoire abrégée de la Boulangerie en France*. (Paris, librairie du Commerce.)

sation allemande la *Germania* est à citer comme une des plus fortes¹.

Les *achats en commun* deviennent plus fréquents ; à Milan, les patrons ont fondé une *coopérative* florissante qui leur fournit le pain de luxe et leur évite les frais d'une installation spéciale pour cette qualité de pain ; enfin, des boulangers belges ont inauguré en 1901, à Anvers, le *travail en commun*, qui est bien le plus original de tous les moyens employés jusqu'ici par les patrons boulangers, et dont les résultats semblent du reste excellents : il consiste essentiellement en ceci, que plusieurs patrons s'associent pour avoir un fournil commun, tout en gardant leur complète indépendance pour la vente².

Tout cela est l'indice d'un état de crise³.

1. En France, le Syndicat de Paris, fondé en 1801 (organe : la *Boulangerie française*) est également très influent ; pour l'ensemble de la France, il existe deux grands groupements : le « Syndicat général de la Boulangerie française », fondé en 1883 (organe : l'*Ami de la Boulangerie*), et l'« Union des Syndicats de la Boulangerie française », fondé en 1900 (organe : la *Défense de la Boulangerie*). Ces deux groupements sont rivaux.

2. On trouvera des renseignements à la fois sur la « Germania » et sur le « travail en commun » dans une brochure belge de H. Lambrechts : *Quelques notes pour contribuer à l'éducation professionnelle des patrons boulangers* (Hasselt, 1907). — V. aussi A. Morel, *op. cit.* (*Défense de la Boulangerie*, 17 et 24 déc. 1908).

3. Il y aurait aussi à parler du *machinisme* qui s'introduit peu à peu dans la boulangerie, surtout sous la forme des *pétrins mécaniques*. Ces instruments sont aujourd'hui extrêmement variés, très ingénieux et capables de répondre à peu près à tous les besoins. Ils sont très répandus à l'étranger (États-Unis, Angleterre, Allemagne, Italie, Belgique, Espagne.....) ; mais la France, et spécialement Paris, est restée étonnamment retardataire à ce sujet. On en a donné comme raison, notamment, que beaucoup de fournils de Paris *n'auraient pas la place* d'installer un pétrin mécanique (!)

CHAPITRE III

Les conditions du travail.

Il nous faut voir maintenant ce qu'est le travail du fournil, sous le régime de la petite et moyenne industrie, lorsqu'on laisse libre cours à la concurrence.

Il n'y a pas lieu d'insister beaucoup sur les campagnes et les petites villes, parce que l'atmosphère y est, si l'on peut dire, plus familiale : la lutte pour la vie est moins âpre, le public moins exigeant ; aussi le travail est-il généralement plus court que dans les grandes villes ; souvent il commence le matin, au lieu de durer toute la nuit ; les conditions générales d'existence sont aussi, pour les ouvriers, plus salubres. Si quelque chose souffre, c'est plutôt la propreté, mais on y remédierait facilement par des inspections périodiques. Voici, à ce sujet, une description pittoresque due au docteur Dumas, un des champions actuels de l'hygiène dans la boulangerie¹ :

« Un jour, appelé auprès d'un patron boulanger dans une ville voisine, je demandai à la femme de celui-ci de me montrer le fournil : il mesurait à peine 3 mètres de long

1. *Petit Méridional*, 3 janvier 1909.

sur 2 de large et paraissait plus bas de plafond qu'il n'était réellement, tant la farine et la poussière s'étaient accumulées sur le sol et l'avaient surélevé. Jamais, depuis qu'il fut construit, il n'avait été nettoyé, blanchi; aussi, les murs, qu'éclairait maintenant la lampe, étaient-ils d'une couleur noir sale que jamais je ne vis ailleurs, pas même dans l'atelier d'un forgeron. Et comme je m'en étonnais, la boulangère m'expliqua que, l'appartement n'ayant pas de fenêtre, la lampe, qui y brûlait presque toute la nuit, avait ainsi noirci murs et plafond.

« Et, ajouta-t-elle imperturbablement, il est bien inutile de le blanchir, de le balayer, puisque mon mari, l'ouvrier et moi sommes seuls à y entrer. A quoi bon aller se donner de la peine pour quelque chose qui ne se voit pas ? »

C'est surtout dans les grandes villes que la situation est grave, pour beaucoup de raisons.

D'abord, un très grand nombre de fournils sont *souterrains*, par économie et par manque de place. C'est le cas, à *Paris*, pour *presque toutes* les boulangeries. A *Berlin*, une enquête, publiée en 1898 par le syndicat ouvrier¹, mentionnait 168 fournils souterrains sur 252, soit exactement les deux tiers; une autre enquête du syndicat, qui a porté sur 3,133 boulangeries de toutes les régions de l'*Allemagne* (1904)² donne 34,4 % de fournils installés dans des caves, chiffre auquel il faut ajouter 5,8 % de fournils situés aussi en contre-bas de la rue : plus du tiers des fournils enquêtés étaient donc souterrains. A *Londres*, il y a dix ou quinze ans, la moitié des fournils étaient en sous-sol : la proportion était surtout élevée dans les quartiers riches de

1. *Eine Notschrei der Bäckereiarbeiter Deutschlands*, Hambourg, O. Allmann, 1898.

2. *Die Lage der Bäckereiarbeiter Deutschlands*, ib., 1904.

la ville (25 sur 27 à St. James'); à *Manchester*, la proportion était de 40 %¹; depuis lors, la situation s'est améliorée en Angleterre, grâce à la loi de 1895, qui a mis les boulangeries sous le régime des fabriques et prescrit notamment un cube d'air minimum. En *Italie*, la situation, au point de vue des locaux, est plus favorable : ainsi, à *Milan*, les fournils souterrains sont tout à fait l'exception, et, dans l'ensemble de l'Italie, l'Office du travail a trouvé, pour ces fournils, une simple proportion de un huitième (66 sur 555 enquêtés)².

L'habitude d'installer les fournils dans les sous-sols est très regrettable : comme le travail se fait la nuit et qu'on est obligé dans tous les cas de recourir à l'éclairage artificiel, on se contente trop souvent de fenêtres insuffisantes : c'est donc dans des réduits surchauffés par le four, mal aérés, souvent humides, que s'effectuera le travail du boulanger. Or ce travail est pénible en lui-même, parce qu'il exige de grands efforts musculaires ; il l'est aussi parce qu'il a généralement une durée très longue et qu'il est fait la nuit, par des hommes qui dorment le jour (c'est-à-dire mal) et qui ne dorment pas assez.

Il existe, du reste, sur ce sujet des descriptions qu'il faut connaître ; en voici d'abord une du travail d'un ouvrier boulanger de Londres vers 1860 ; à cette époque, une sophistication éhontée du pain avait ému l'opinion publique et provoqué la constitution d'une commission d'enquête. Karl Marx a utilisé, dans son *Capital*³, les rapports de cette commission pour ajouter un exemple de plus à ceux qu'il donne de l'exploitation du travail humain :

1. *Municipal Bakeries*, Fabian Tract n° 94, déc. 1900.

2. *Inchiesta sul lavoro notturno dei fornai*, Rome, Bertero, 1906.

3. Traduction M. J. Roy, ch. X, pp. 106 et suiv.

« Le travail d'un ouvrier boulanger de Londres commence régulièrement vers 11 heures du soir. Il fait d'abord le levain, opération pénible qui dure une demi-heure à trois quarts d'heure, suivant la masse et la finesse de la pâte. Il se couche ensuite sur la planche qui couvre le pétrin et dort environ deux heures, avec un sac de farine sous la tête et un autre sac vide sur le corps. Ensuite commence un travail rapide et ininterrompu de quatre heures, pendant lesquelles il s'agit de pétrir, peser la pâte, lui donner une forme, la mettre au four, l'en retirer, etc. La température d'une boulangerie est ordinairement de 75 à 90 degrés¹; elle est même plus élevée quand le local est petit. Les diverses opérations qui constituent la fabrication du pain une fois terminées, on procède à sa distribution, et une grande partie des ouvriers, après leur dur travail de nuit, portent le pain pendant le jour dans des corbeilles, de maison en maison, ou le traînent sur des charrettes, ce qui ne les empêche pas de travailler de temps à autre dans la boulangerie. Suivant la saison de l'année et l'importance de la fabrication, le travail finit entre 1 et 4 heures de l'après-midi, tandis qu'une autre partie des ouvriers est encore occupée à l'intérieur jusque vers minuit. Pendant la saison à Londres, les ouvriers des boulangers « full priced » (ceux qui vendent le pain au prix normal) travaillent de 11 heures du soir à 8 heures du lendemain matin presque sans interruption; on les emploie ensuite à porter le pain jusqu'à 4, 5, 6, même 7 heures, ou quelquefois à faire du biscuit dans la boulangerie. Leur ouvrage terminé, il leur est permis de dormir à peu près six heures; souvent même ils ne dorment que quatre ou cinq heures. Le vendredi, le travail commence

1. Fahrenheit, c'est-à-dire 24-32° centigrades.

toujours plus tôt, ordinairement à 10 heures du soir, et dure sans aucun répit, qu'il s'agisse de préparer le pain ou de le porter, jusqu'au lendemain soir 8 heures, et le plus souvent jusqu'à 4 ou 5 heures de la nuit qui précède le dimanche. Dans les boulangeries de premier ordre, où le pain se vend au « prix normal », il y a même le dimanche quatre ou cinq heures de travail préparatoire pour le lendemain. Les ouvriers des « underselling masters » (boulangers qui vendent le pain au-dessous du prix normal) et ces derniers composent, ainsi que nous l'avons déjà fait remarquer, plus des trois quarts des boulangers de Londres, sont soumis à des heures de travail encore plus longues ; mais leur travail s'exécute presque tout entier dans la boulangerie, parce que leurs patrons, à part quelques livraisons faites à des marchands en détail, ne vendent que dans leur propre boutique. Vers « la fin de la semaine », c'est-à-dire le jeudi, le travail commence chez eux à 10 heures de la nuit et se prolonge jusqu'au milieu et plus de la nuit du dimanche. »

Voici maintenant, d'après le Dr Waldo, inspecteur sanitaire, la description d'une boulangerie de Londres en 1895¹ :

« Nous entrons, de la rue, dans une boutique de boulanger et descendons par une trappe et une échelle très raide dans le fournil.

« Nous arrivons ainsi dans une cave longue de 20 à 30 pieds², large de 10 à 12, haute de 6 à 7. Elle n'est pas plafonnée et, par les fentes du plancher, on peut voir dans le magasin situé au-dessus. Une partie du sol est revêtue d'une sorte de plancher sur lequel sont entassés les sacs de farine. Le long d'un des côtés sont les pétrins

1. *Fabian tract* n° 94. — V. aussi Zadek, *Hygiene der Bäcker*, p. 578.

2. Le pied anglais vaut 30 centimètres 1/2.

de bois, appuyés en permanence à la paroi humide, blanchie à la chaux. Le four se trouve à un des bouts, loin des sacs ; il se compose d'une chambre longue et profonde construite en briques non vernissées ; à côté, un tas de charbon, qui sert à chauffer le four. Dans le coin le plus obscur du fournil se trouve une armoire ouverte contenant les lieux d'aisances.

« En entrant dans cette cave, le visiteur se trouve plongé dans une atmosphère surchauffée et suffocante... l'air est vicié par bien des causes : par les becs de gaz, qui le contaminent activement, par le four, qui remplit le local de vapeurs sulfureuses, surtout si le travailleur économise le combustible en fermant les prises d'air. Des gaz d'égout peuvent entrer par les rigoles du sol souvent en mauvais état. Il faut ajouter l'humidité attirée dans la cave surchauffée et sortant du sol à travers un plancher défectueux. Mais ce n'est pas tout, car, dans les quartiers un peu bas, lorsqu'il y a de grandes pluies, les eaux d'égout peuvent déborder leurs conduites et pénétrer dans la boulangerie, l'inondant d'une boue infecte, qui contient les germes des maladies les plus variées (ceci arriva, dans une boulangerie de Londres, trois fois en cinq ans). Les exhalaisons des ouvriers en sueur, la fumée de tabac, les gaz produits par le charbon, les déchets d'origine végétale (farine, pâte) qui se décomposent vite dans cet air chaud et humide, contribuent encore à empoisonner systématiquement l'air, que l'absence de toute ventilation empêche de renouveler. Dans beaucoup de ces locaux, le malheureux ouvrier est enfermé douze heures de suite et plus, et ajoute son contingent à l'impureté générale. On trouve parfois dans ces caves des chiens et des chats ; il y a aussi d'autres animaux : rats, souris, cafards, fourmis, araignées ; et les petits insectes pullulent souvent en nombre incroyable... Enfin, l'eau avec

laquelle la farine est mélangée est tirée souvent de la même citerne qui en fournit aux cabinets, système qui n'est rien de moins qu'une invitation ouverte à introduire une matière infecte dans un aliment important et universellement employé. »

Le Dr Walsh disait de son côté¹ : « Les fournils souterrains violent en général toutes les lois de l'hygiène et sont dans une situation qu'on ne tolérerait pas un instant dans une autre industrie. Pour présenter la chose autrement : la plus grande moitié de la fabrication nationale du pain se fait dans des conditions qui ne seraient pas admises pour des abattoirs. »

En 1893, une commission impériale fit, en Allemagne, une enquête sur la durée du travail dans les boulangeries et pâtisseries²; un patron décrivit à cette commission le travail d'une boulangerie ordinaire de grande ville³ :

« Avant le travail principal, il faut faire subir à la pâte un travail préliminaire, en ajoutant à la farine de l'eau chaude ou du lait et un ferment (levain de pâte ou levure). Cette opération préparatoire a lieu généralement entre 7 et 8 heures du soir. A 11 heures commence le pétrissage de la pâte, travail des plus pénibles qui met en jeu les doigts, les mains, les bras, souvent aussi les pieds, et tient l'homme penché en avant, dans un effort de toute sa musculature, trois, quatre et cinq heures de suite. Lorsque la pâte est suffisamment travaillée vient un temps d'arrêt. « L'ouvrier est tellement à bout de souffle qu'il lui faut un

1. *Fabian tract* n° 94. — V. aussi Zadek, *Hygiene der Bäcker*, p. 578.

2. *Drucksachen der Kommission für Arbeitsstatistik* (Berlin 1894) : Erhebungen über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien.

3. Cité dans Zadek, *Hygiene der Bäcker*, p. 573.

quart d'heure de repos pour revenir à lui. » Pendant ce temps, la pâte « pousse ». Après cette première fermentation, elle est divisée à la main ou à la machine en petits morceaux égaux et « tournée », ce qui demande encore trois-quatre heures; puis nouveau temps de fermentation.

« Le travail du four commence avec le chauffage, plus ou moins long, suivant la construction du four et le mode de chauffage. Lorsque la chaleur du four nécessaire (2-300°) est atteinte, commence l'enfournement des pâtons, opération très chaude et pénible de plusieurs heures (de 1 h. 1/2 à 5 h. du matin).

« Tandis qu'une partie du personnel porte (de 5 à 8 h.) le pain fabriqué pour le déjeuner, l'autre partie commence le travail du pain de seigle, qui a déjà été préparé. Lorsque ce travail est fini (à 9 h.), les trois ou quatre heures restantes sont prises par la cuisson des plats pour les clients et les travaux de rangement. Entre midi et 1 heure, les gens ont fini et déjeunent; ils dorment ensuite de 1 heure à 7 heures. »

★
★★

Ce qui est spécialement choquant dans la profession des boulangers, c'est la façon dont certains patrons pressurent leurs ouvriers pour leur faire rendre le maximum de travail, au risque de les épuiser à bref délai. Cette exploitation scandaleuse, qu'on a connue, du reste, dans les autres industries au xix^e siècle, et qui a amené la plupart des États à intervenir par les lois des fabriques, est facilitée, dans le cas qui nous occupe, par plusieurs raisons : d'abord les boulangeries, à cause de leur faible nombre d'ouvriers, ne tombent généralement pas sous le coup des lois des

fabriques¹; ensuite, le travail de nuit invite le patron à prolonger l'horaire, car la nuit marque naturellement, pour la plupart des professions, la fin de la journée de travail, tandis que pour le boulanger cette indication naturelle n'existe pas. Le patron est encore plus porté à prolonger la durée du travail là où subsiste le « patriarcal » système du couchage chez le patron. On en arrive ainsi à la conception antique : « Un esclave doit dormir ou travailler. »

L'enquête officielle allemande trouva, en 1893, une durée de travail supérieure à douze heures pour presque la moitié des ouvriers et 17 % travaillant plus de quatorze heures (repos compris); c'est surtout dans les boulangeries ayant de 6 à 9 ouvriers que la durée du travail était très longue : ce ne sont donc pas les petites boulangeries qui sont, à ce point de vue, les plus mauvaises².

En Angleterre, les conditions de travail se sont améliorées depuis quelques années, mais l'ouvrage de Ch. Booth parle encore, en 1903, d'ouvriers allemands qui travaillent à Londres jusqu'à 112 heures par semaine (plus de 15 heures par jour) et d'ouvriers juifs qui font 16 heures par jour et 18-20 le vendredi et le samedi³.

En Norvège, la première loi qui limitait le travail de nuit fut faite, en 1885, parce qu'on avait constaté des durées de travail exagérées dans les boulangeries des villes : à Christiania, le travail durait de 8 heures-minuit à 2-6 heures de l'après-midi, sans arrêt.

D'autres statistiques, américaines, italiennes, françaises⁴,

1. La loi anglaise de 1895 a fait cesser cet état de choses.

2. Cette enquête fut suivie de l'ordonnance de 1896, fixant un maximum de 12 heures à la durée du travail dans les boulangeries.

3. *Life and Labour of the people in London* (2^e série, 3, pp. 143 et suiv., Londres, 1903).

4. Citées dans l'enquête italienne de 1906.

confirment ce fait : la durée du travail dans les boulangeries est souvent longue, elle atteint parfois une longueur scandaleuse : 16, 18, 20 heures.

Il est juste de dire que si, à Paris par exemple, le travail fourni par l'ouvrier boulanger est souvent énorme, c'est qu'il le veut bien, car il est payé pour un certain travail et les fournées supplémentaires sont payées à part ; ainsi, dans une boulangerie normale ayant deux ouvriers, l'ouvrier est payé 7 fr. 20 pour 4 fournées, ce qui demande environ dix heures de travail, mais il reste couramment six heures de plus dans le fournil, pour gagner une journée plus forte. Ce cas-là, évidemment, n'est pas intéressant ; l'est, au contraire, celui de l'ouvrier *obligé* à s'épuiser et à mener une vie abrutissante pour un maigre salaire.

*
**

Citons encore, en ce qui concerne Paris, ces lignes d'un homme très au courant des questions de boulangerie, M. E. Favrais, directeur de la *Revue générale de la Boulangerie française*¹ :

« Nous ne voulons pas, par ces chaleurs torrides (on est au mois d'août), faire appel aux pouvoirs publics en faveur de la santé, de la vie même du boulanger.

« A quoi bon signaler les sous-sols dont la température moyenne atteint 60 degrés, faute d'aération ; à quoi bon parler des plafonds des fournils que l'on touche à la main, des cheminées qui, traversant le fournil, vous grillent l'occiput ; des murs recouverts de microbes, des poussières

1. N° d'août 1899 de cette revue.

nauséabondes, du seau où croupit de l'eau mélangée d'urine, surchauffée par le trempage de l'écouvillon, etc., etc.?

« Il nous faudrait des mois pour attirer l'attention des comités d'hygiène...

« Le boulanger est littéralement cuit dans son travail de nuit, son pauvre corps n'est toute la nuit qu'une loque trempée de sueur ; pendant le jour, le repos lui est interdit ; à défaut de moustiques, les mouches, les punaises et autres charmants petits êtres l'asticotent continuellement... »

Cueillons encore au passage ces lignes, qui nous révèlent un des fléaux de la profession, l'alcoolisme (l'auteur s'adresse aux ouvriers, auxquels il donnera tout à l'heure de sages conseils de tempérance) : « Vous crevez de soif, c'est entendu, et pour vous désaltérer vous tapez sur votre litre ; à 9 heures, il est à moitié vide, vous le remplissez au robinet d'eau plus ou moins impure, et ainsi de suite jusqu'au matin ; vous en avez absorbé quatre ou cinq fois le contenu et, comme vous avez encore plus soif et que cette mauvaise eau vous a affadi le cœur et affaibli les nerfs, vous courez chez le bistrot vous réconforter par un bon rhum, quelques demi-setiers de vin blanc, que vous couronnez d'une *purée*. »

Il paraît pourtant qu'il y a eu du progrès à Paris ; la même Revue disait en 1907¹ :

« Soyons juste. Depuis une vingtaine d'années, il s'est déjà produit de grands changements. On ne voit plus que très rarement des fournils infects comme il y a vingt-cinq ou trente années seulement.

« Il me souvient encore d'avoir travaillé dans une maison dont je n'avais pas le courage de manger le pain. Les poules

1. N° d'octobre.

et les canards, lapins et autres volailles se joignaient aux pigeons pour se soulager toute la journée sur le pétrin ou les bannetons ; la chaudière n'ayant pas de couvercle, nous ramassions cafards et cri-cri sur l'eau à pleines mains...

« — Et c'était dans Paris ?

« — Oui, monsieur.

« Dans une autre, nous trouvions tous les soirs quelques rats pris par les pattes dans le levain ; un jour, l'aide s'étant endormi après les levains de seconde se vit réveiller par un gaillard qui lui emportait un bout de l'oreille.

« Dans une autre, dont le magasin n'était que glaces et marbres, on traînait les piles sans chariots sur dix centimètres de poussière, le sol n'étant pas pavé.

« Il n'y a pas plus de quinze ou seize ans que, perdant le goût de manger en raison de l'odeur que les vieux pavés de bois que nous brûlions m'obligeaient à respirer, je demandais à mon ami B... si cette odeur d'ammoniaque ne pouvait pas être nuisible.

« Je ne parle que pour mémoire des trous ou des seaux où l'on urinait et trempait l'écouvillon.

« Tout cela est peu à peu disparu, grâce au « tout à l'égout ».

« Il y a encore à faire... »

Les enquêtes faites dans les différents pays par les syndicats ouvriers ou par les pouvoirs publics¹ fourmillent de

1. V. par exemple : pour l'Allemagne, *Die Lage der Bäckereiarbeiter Deutschlands* (1904), déjà cité ; pour l'Italie, l'enquête de l'Office du Travail (1906) ; pour la Suisse, *Zur Lage der Arbeiter in den Bäckereien der Stadt Basel*, par Rob. Grimm (Berne, 1907, édité par la Fédération de l'Alimentation). — Cf. aussi le rapport du Dr Emmerich à la 27^e assemblée du « Deutscher Verein für öffentliche Gesundheitspflege » (Munich, 1902) : *Das Bäckereigewerbe vom hygienischen Standpunkt aus für den Beruf und die Konsumenten* (cité en partie dans la brochure allemande mentionnée ci-dessus).

ces détails édifiants sur les conditions dans lesquelles est préparé le premier de nos aliments. Si, pour la longueur du travail, la primauté semble appartenir aux boulangeries moyennes, ici la petite industrie se rattrape et vient en tête : l'exiguïté et la malpropreté des locaux humides, mal aérés, enfumés ; l'organisation défectueuse des lieux d'aisances, auxquels d'ailleurs les ouvriers ne se donnent même pas toujours la peine de recourir ; l'insuffisance des essuie-mains, qui amène les ouvriers, après s'être lavé les mains dans le seau servant à puiser l'eau pour la pâte, à se les essuyer aux toiles qui recouvrent cette même pâte pendant la fermentation ; les insectes variés qui pullulent dans tout le fournil et jusque dans le pétrin : cafards, blattes, teignes, mites, vers de farine, auxquels il faut ajouter des animaux plus gros : souris et rats, qui entraînent à leur suite les chats ; l'absence de propreté personnelle chez les ouvriers, d'autant plus regrettable qu'ils travaillent la pâte à pleins bras et que, dans certains pays même, le pétrissage se fait avec les pieds¹ : tout cela suffit amplement à justifier une

1. C'est dans les pays où l'on fait usage de pâte très « ferme », c'est-à-dire contenant peu d'eau, que le pétrissage, étant spécialement dur, se fait avec les pieds : ainsi, dans la Provence et, il y a encore quelques années, dans la Normandie et dans la région du nord de la France ; en Westphalie, le pétrissage avec les pieds, en usage pour le pain de seigle, a été interdit récemment ; en Espagne, en Italie, il subsiste encore dans plusieurs endroits, mais tend à disparaître devant le pétrissage mécanique. L'ouvrier recouvrait parfois la pâte d'une toile sur laquelle il dansait ; mais il pénétrait quelquefois jusqu'aux genoux dans la pâte et, quand il était fatigué, s'asseyait, nu, dans le pétrin et continuait à travailler avec les jambes.

La durée du pétrissage varie, du reste, suivant les régions : dans la Provence, par exemple, on ne fait que deux fournées, et le pétrissage dure pour chacune 1 ou 2 heures ; à Paris, les fournées sont plus nombreuses et plus courtes (au moins 4, au plus 8-10) et le pétrissage dure pour chacune 20 minutes.

intervention des pouvoirs publics au nom de l'hygiène. Il paraît qu'à Paris, depuis quelques mois, les fournils sont visités par les inspecteurs du travail, qui imposent certaines mesures, comme le blanchiment à la chaux, pour les plus sales : c'est un premier pas. Certaines personnes voudraient voir imposer le pétrissage mécanique : peut-être est-ce trop demander ; en tout cas, il y a quelque chose à faire. Remarquons d'ailleurs que si le travail cessait de se faire la nuit, il est presque certain que les fournils gagneraient rapidement en propreté et en salubrité.



Nous allons terminer ce chapitre par la description du travail tel qu'il se fait dans une boulangerie moyenne de Paris.

Le fournil principal est une étroite cave de 2^m50 de largeur sur 8 ou 10 de longueur ; c'est dans ce local que le patron, avec l'aide d'un « brigadier »¹, fait le pain ordinaire, pendant la nuit ; à côté, un réduit beaucoup plus petit sert, pendant le jour, à un ouvrier pâtissier ; au-dessus, un autre four pour un ouvrier « viennois » qui fait le pain de luxe : croissants, etc., et travaille la nuit².

Pour le pain ordinaire, le travail dure 9-10 heures : de

1. On appelle ainsi l'ouvrier qui s'occupe du four.

2. Un quart environ des boulangeries de Paris font de la pâtisserie ; il y en a beaucoup plus (les 3/4) qui font, outre le pain ordinaire, du pain « viennois ». Les ouvriers pâtissiers travaillent généralement le jour ; ils ont parfois des horaires très longs : de 4 heures du matin à 8 heures du soir. Les « viennois » travaillent parfois de nuit, comme

8-8 1/2 du soir à 5-5 1/2 du matin ; il est précédé des opérations préliminaires concernant le levain.

Le « levain-chef » a été prélevé (2 kg) sur une des fournées de la nuit précédente, vers minuit ; à la fin du travail (vers 5 heures du matin) on l'a « rafraîchi » une première fois : cela consiste à lui ajouter un peu d'eau et de farine et à le travailler quelques minutes. Dans l'après-midi, deux nouveaux rafraîchissements, faits par le patron : le second, à 4 heures, dure un quart d'heure ; le troisième, à 5 h. 1/2, une demi-heure, car à chaque fois on ajoute de la farine et la masse à travailler est plus considérable. Le levain repose ensuite deux heures.

A 8 h. ou 8 h. 1/2 commence le vrai travail ; pendant que le brigadier allume le four, le patron pétrit la première fournée (20 min.), la laisse un peu reposer (10 min.) puis la « tourne », c'est-à-dire lui donne la forme des pains (20 min.) ; à 9 h. 1/2, les piles de bannetons qui contiennent les pâtons de la première journée sont installées dans un coin, recouvertes d'une toile pour conserver la chaleur, et le patron commence à pétrir la deuxième fournée ; et ainsi de suite d'heure en heure.

Cependant, à 11 h. 1/2, après deux heures de fermentation, le brigadier procède à l'enfournement de la première fournée (20 min.) : au fond, les pains les plus gros, qui cuiront 40-45 minutes ; près de la bouche, les petits, pour lesquels la cuisson ne doit pas dépasser 20 minutes ; vers

dans le cas que nous décrivons ; mais il y a aussi des « viennois de jour », surtout avec l'habitude, qui se généralise à Paris, de cuire l'après-midi pour avoir du pain chaud à chaque repas. Il y a des boulangeries où le travail est ainsi continu, ce qui, joint à la petitesse des locaux, serait évidemment une des principales difficultés à la suppression du travail de nuit.

minuit et demi, la première fournée sort du four. Il faut remarquer que ce pain sera vendu comme frais 8, 10 et 12 heures plus tard.

Le travail continue ainsi régulièrement jusque vers 5 h. 1/2 du matin (la boulangerie fait 5 ou 6 fournées¹).

1. Il y aurait beaucoup à dire sur le *couchage* des ouvriers boulangers chez les patrons : il donne lieu à des abus innombrables. Mais il disparaît un peu partout ; en France spécialement, il ne semble guère pratiqué que dans la Normandie et dans la région lyonnaise. Le travail de jour lui porterait probablement le dernier coup. Cf. à ce sujet l'*Annuaire statistique français* pour 1906 (Salaires et durée du travail. Coût de la vie pour certaines catégories d'ouvriers en 1906, Paris, Imprimerie nationale, 1907, in-4°) : on y trouve mentionnées les villes où subsistait le couchage chez le patron en 1906.

CHAPITRE IV

Morbidité et mortalité des ouvriers.

Il y a longtemps que la profession des boulangers est signalée par les médecins comme une profession insalubre. Ramazzini, il y a 200 ans, donne déjà de ce métier et des maladies qu'il entraîne une description qui n'a pas perdu son actualité¹. On savait, du reste, que certaines maladies contagieuses frappaient plus spécialement les boulangers. Delamare, dans son *Traité de la Police*, dit : « Les boulangers ont encore une dévotion particulière et fort ancienne à S. Lazare. Elle est fondée sur le danger auquel les boulangers, à cause du feu, estoient plus exposez que les autres de devenir lépreux, dans les tems que cette maladie estoit commune en France². »

En 1720, lors de l'épidémie de peste de Marseille, tous les boulangers moururent, ce qui fut naturellement remarqué.

C'est de nos jours surtout qu'on semble avoir étudié systématiquement la profession des boulangers au point de vue

1. Bernard Ramazzini, *De morbis artificum diatriba*, Modène, 1701 ; traduit en français par Fourcroy en 1777, sous le titre : *Essai sur les maladies des artisans*.

2. Édition de 1729, t. II, p. 734.

hygiénique et sanitaire. Nous prendrons pour guides dans les notes qui vont suivre deux des plus récentes et des plus complètes études sur ce sujet : l'une est due au Dr Zadek, de Berlin, et a paru en 1896 dans le grand *Manuel d'hygiène* de Weyl¹ ; l'autre a été publiée en 1908 par le Dr Epstein, de Munich, dans le *Manuel des maladies du travail* du même Dr Weyl². L'enquête de l'Office du travail italien, publiée en 1906, contient aussi un chapitre auquel nous ferons des emprunts : il est l'œuvre du professeur G. Loriga, médecin attaché à l'Office du travail³.

En France, la situation sanitaire des ouvriers boulangers est connue du public par une statistique qu'on a trouvée reproduite ces derniers temps dans un certain nombre d'endroits⁴, et d'après laquelle 70 % des ouvriers boulangers français seraient tuberculeux. Ce serait effrayant ; heureusement, cela n'est pas. C'est une communication faite au *Congrès international de la tuberculose* (Paris, 2-7 oct. 1905)⁵ qui a jeté le cri d'alarme : l'auteur en était un chimiste, M. Jacques Barral, dont le père, chimiste

1. *Handbuch der Hygiene*, herausgegeben von Dr. Theodor Weyl in Berlin, 23. Lieferung : *Hygiene der Müller, Bäcker und Konditoren*, bearbeitet von Dr. Zadek, prakt. Arzt in Berlin. Iena G. Fischer, 1896. (La livraison se vend séparément.)

2. Dr. Theodor Weyl, *Handbuch der Arbeiterkrankheiten* (Iena, G. Fischer, 1 vol.) : XL. *Die Krankheiten der Bäcker*, bearbeitet von Dr. Epstein in München. Cette étude, comme la précédente, est en allemand.

3. *Inchiesta sul lavoro notturno dei fornai*, Roma, Bertero, 1906 : parte generale, cap. III, a) : *Effetti igienici del lavoro dei fornai*.

4. Citons, entre autres, la conférence de H. Grégoire, à l'Hôtel des Sociétés savantes, 10 juin 1906, publiée par la Chambre syndicale des ouvriers boulangers de la Seine ; Jean-Pierre, *Industries homicides* (collection de l'Action Populaire, n° 135) ; Lucien Descaves, *Les Geindres*, article du *Journal*, 22 mai 1908....

5. Cette communication est reproduite en partie dans le tome II du *Compte rendu*, p. 851 (Paris, Masson, 1906, 3 vol.).

également et secrétaire perpétuel de la « Société nationale d'Agriculture de France », joua sous l'Empire un rôle important dans la suppression de la taxe des boulangers. M. J. Barral disait :

« J'ai l'honneur d'attirer l'attention du Congrès international de la tuberculose sur 100,000 foyers de tuberculose existant en France, sur lesquels plus de 2,000 à Paris.

« Ces établissements homicides, ce sont les boulangeries.

« En effet, 70 % des ouvriers boulangers (chiffre des statistiques officielles) sont atteints de la tuberculose. Or, en France, on compte environ 400,000 ouvriers, dont 280,000 tuberculeux, exécutant le pétrissage du pain avec leurs bras et même leurs pieds, comme cela se pratique à Marseille ».

Le pourcentage fantastique de tuberculeux indiqué par cette statistique, comme aussi l'erreur manifeste sur le nombre des boulangeries et celui des ouvriers¹ prédisposaient à l'incrédulité; d'autre part, l'importance de cette statistique était telle que nous avons tenu à en vérifier l'origine²; nous avons acquis la certitude qu'elle avait été fournie, comme une simple approximation, par des ouvriers boulangers, et qu'elle ne présentait donc aucun caractère scientifique — encore bien moins officiel.

1. Le recensement de 1901 donne (pour la boulangerie et la pâtisserie réunies) environ 44,000 *établissements* et 90,000 ouvriers occupés; en additionnant à ces ouvriers les patrons, les employés, les travailleurs isolés et les chômeurs, on arrive à une *population active totale* de 189,400 personnes. — V. le tome IV des *Résultats statistiques du recensement de 1901* (Paris, 1906).

2. Elle avait été citée auparavant par le Dr Georges Petit, dans une communication à la « Société internationale de la tuberculose » (séance du 6 juin 1905). — V. la *Revue internationale de la tuberculose*, juin et août 1905.

★
★★

Ce n'est pas à dire que la **tuberculose** ne soit pas très fréquente chez les ouvriers boulangers. Une des observations les plus intéressantes à cet égard est celle faite par le Dr Epstein à Munich : il a examiné 98 ouvriers boulangers, en apparence bien portants, et qui n'étaient soumis à aucun traitement médical ; sur ce nombre, il rencontra 32 fois des affections au poumon : « J'ai donc pu diagnostiquer, dit-il, des altérations à la base du poumon (*Veränderungen an der Lungenspitze*) chez un boulanger sur trois¹. »

Le Dr Zadek remarque d'abord, au sujet de la phtisie pulmonaire (*Lungenschwindsucht*), que la poussière de farine n'est pas, à elle seule, une cause d'irritation suffisante pour y prédisposer les ouvriers ; il ajoute : « Ogle² n'a pas trouvé chez les boulangers une mortalité par phtisie plus élevée que chez 99 autres professions (22 %), celle-ci reste pourtant très supérieure à celle qu'on rencontre chez les travailleurs agricoles anglais. Mais les indications des ouvriers, les rapports des inspecteurs des fabriques et surtout les statistiques des grandes villes sont beaucoup moins favorables. » Il remarque aussi que la tuberculose est plus fréquente chez les boulangers que chez les meuniers, quoique la poussière des grains soit beaucoup plus irritante que celle de la farine, et il l'explique en disant que la contagion

1. *Loc. cit.*, p. 498.

2. Auteur des statistiques officielles anglaises pour 1880-1882. — V. Zadek, p. 599.

est facilitée par la promiscuité étroite des ouvriers, le manque d'air et de propreté¹.

En *Suisse*, d'après les statistiques de Kummer pour la période 1879-1882, on constate chez les boulangers une mortalité inférieure à la moyenne jusqu'à 30 ans, mais elle dépasse ensuite la moyenne et lui devient, à partir de 60 ans, très supérieure : ce phénomène s'observe à la fois pour la mortalité générale et pour la mortalité par phtisie pulmonaire².

C'est surtout dans les *grandes villes* que la tuberculose est fréquente chez les ouvriers boulangers ; le Dr Zadek en rend responsable la longue durée du travail et surtout le travail de nuit habituel³.

Ainsi, à *Londres*, Fox a relevé pendant la période 1890-1893 les causes de la mortalité chez 4,400 membres de la Caisse du syndicat des ouvriers boulangers (5 % de pâtisseries et confiseurs) ; il remarque que ces ouvriers forment une élite dans la profession ; et pourtant il a trouvé des chiffres élevés (10 ‰ de mortalité par an) ; la phtisie est la cause de 24,4 % des décès, soit un quart, et si on lui ajoute la bronchite et la pneumonie, on trouve que 61 % des décès sont dus aux maladies des organes respiratoires. Fox attaque les statistiques moins sombres d'Ogle⁴, parce qu'elles englobent les patrons et aussi les pâtisseries et confiseurs ; or, pour ces dernières professions, les conditions hygiéniques du travail sont, à *Londres*, plus satisfaisantes⁵.

Les statistiques *viennoises* donnent des chiffres plus

1. Zadek, p. 584.

2. Zadek, pp. 584 et 600.

3. *Ib.*, p. 585.

4. V. ci-dessus.

5. Zadek, p. 585.

effrayants : « A Vienne, chez les membres des Caisses professionnelles de boulangers et de confiseurs, plus de la moitié des cas de mort sont dus à la tuberculose, et plus des deux tiers aux maladies des voies respiratoires en général. Les maladies des voies respiratoires (et la tuberculose) sont dans ces professions — de même que chez les travailleurs de la petite industrie — des causes de mort encore plus fréquentes que dans la grande industrie¹. »

Les inspecteurs des fabriques signalent du reste, dans d'autres parties très différentes de l'Autriche, l'accroissement effrayant de la tuberculose chez les boulangers.

Quant à la *morbidité* des ouvriers boulangers de Vienne, un tiers des maladies amenant cessation du travail est dû aux maladies des voies respiratoires, ce qui est une proportion très supérieure à l'ensemble des autres professions².

A Venise, on a trouvé une mortalité par tuberculose très élevée chez les boulangers : 18,27 sur 100 morts³.

Par contre, à Leipzig (1892), la morbidité afférente aux voies respiratoires est pour les boulangers relativement faible⁴.

De même, à Rome (comme en Italie d'une façon générale⁵ et à Berlin, les statistiques citées par l'enquête italienne ne présentent pas la tuberculose comme fréquente chez les boulangers.

On le voit, les renseignements assez fragmentaires qu'on possède sur cette question ne sont pas très concordants. Le Dr Epstein dit pourtant : « La tuberculose pulmonaire est

1. Zadek, p. 585.

2. *Ib.*, p. 596.

3. Enquête italienne, p. 19.

4. Zadek, p. 595.

5. *Ib.*, pp. 17 et 18.

plus fréquente qu'on ne croit chez les boulangers »; il explique que beaucoup d'ouvriers, quoique malades, ne veulent pas aller à l'hôpital, ce qui fait que les statistiques ne les mentionnent pas : « Le nombre de ceux qui continuent à travailler avec des affections du poumon, conclut-il, semble être très élevé; est-il plus élevé que dans les autres professions? Il faudrait pour le savoir des recherches plus approfondies¹. »

MM. Leclerc de Pulligny et Boulin, dans l'*Hygiène industrielle* de Chantemesse², commentent ainsi la statistique anglaise de mortalité : « Parmi les professions relativement salubres... nous trouvons d'abord un certain nombre de professions où existent les causes d'insalubrité qui ont été déjà signalées, mais où elles sont compensées par d'autres conditions favorables. C'est ainsi que les boulangers-pâtisseries sont exposés aux refroidissements et au surmenage du travail de nuit. La mortalité spéciale des ouvriers boulangers des villes, par tuberculose et maladies de poitrine, serait probablement trouvée élevée si on pouvait la distinguer. Mais, dans l'ensemble, le groupe des boulangers comprend un grand nombre de petits patrons qui sont rangés, intelligents, convenablement nourris et logés, et qui arrivent à conserver leur santé, malgré les dangers de la profession. »

★
★★

Au reste, il faut faire une remarque générale, qui vaut pour la tuberculose comme pour les autres maladies : la

1. *Loc. cit.*, pp. 490 et 491.

2. *Ib.*, p. 40.

boulangerie est un métier qui prend généralement des jeunes gens sains et robustes, souvent des campagnards, et qui les rejette assez rapidement dans d'autres professions, après les avoir épuisés.

C'est ainsi, notamment, que les statistiques de mortalité des boulangers donneront souvent des chiffres peu élevés ; la raison en est simple : dans une foule de cas, *on ne meurt pas boulanger*, mais commissionnaire, facteur, manœuvre, etc... En Allemagne, par exemple, où ce genre de recherches statistiques a été conduit avec assez de soin par le syndicat ouvrier, la poussée des jeunes ouvriers qui terminent leur apprentissage¹ est telle que le personnel des boulangeries est complètement renouvelé en six ou sept ans ; les ouvriers les plus âgés s'en vont ailleurs : dans les usines, dans les industries du bâtiment, dans l'industrie textile, dans l'industrie métallurgique². Le *Journal des ouvriers boulangers* disait récemment qu'il y avait à Berlin deux fois plus de boulangers dans la grande industrie électrique que dans la boulangerie³.

Le Dr L. Flock a fait la même remarque au sujet de statistiques qui indiquaient une faible mortalité pour les ouvriers boulangers de la ville de Christiania : beaucoup d'ouvriers quittent le métier pour en prendre un autre moins fatigant, ou, s'ils restent boulangers, s'en vont en province, où le travail est plus doux⁴.

Et une autre raison — en dehors du surmenage — pousse

1. L'apprentissage est organisé en Allemagne ; il a une durée de trois ans pour les boulangers.

2. V., par exemple, la brochure *Das Bäckergerbe in der Entwicklung von Zwergbetrieben zu Grossbetrieben* (Hambourg, O. Allmann, 1907), p. 40, et le tract « Ich werde doch bald selbständig ! » (*Ib.*, 1908).

3. *Bäcker-Zeitung*, 24 octobre 1908.

4. V. ci-dessous le chapitre sur la Norvège.

les ouvriers boulangers à sortir de la profession : c'est la difficulté, avec l'horaire si spécial de leur travail, de se marier et de se créer une famille¹.

Pour avoir des statistiques de mortalité précises, il faudrait donc tenir compte non seulement de la dernière profession de l'ouvrier mort, mais des précédentes ; Arnold en Allemagne, Arlidge en Angleterre, sont du même avis².

Un fait confirme encore cette manière de voir, c'est que les statistiques indiquent chez les ouvriers boulangers une **moyenne d'âge** très basse. Ainsi, à Munich, où le Dr Arnold a étudié spécialement la profession des boulangers, la statistique professionnelle bavaroise de 1882 montre que 85 % des ouvriers boulangers avaient moins de 30 ans³ ; dans l'ensemble de l'Allemagne, Oldenberg nous signale que 87 % des ouvriers boulangers ont moins de 30 ans, alors que cette proportion, pour tous les autres travailleurs réunis, est seulement de 58 %⁴ ; en France, d'après le recensement de 1901⁵, cette proportion est de 70 % pour les ouvriers hommes⁶.

1. Le couchage chez le patron subsiste encore dans beaucoup de pays.

2. Epstein, p. 478.

3. *Ibid.*

4. Zadek, p. 602.

5. Tome IV.

6. D'après Bertillon (*Morbidité et mortalité par professions*, dans la « Revue d'Hygiène » de 1891), la **mortalité des boulangers à Paris** dépasse notablement non seulement celle indiquée par les statistiques anglaises et suisses, mais aussi celle de l'ensemble de la population parisienne masculine. La différence croît avec l'âge. Voici ces chiffres de mortalité, rapportés à 1,000 vivants (nous mettons entre parenthèses les chiffres concernant la population parisienne masculine) : de 20 à 29 ans, 12,4 (Paris, 11,1) ; de 30 à 39 ans, 16,2 (Paris, 14,9) ; de 40 à 49 ans, 24,4 (Paris, 21,2) ; de 50 à 59 ans, 39,0 (Paris, 31,2). — Cf. Zadek, p. 600.

« Pour démontrer les effets nuisibles du travail de la boulangerie, dit le Dr Epstein, nous n'avons pas besoin de chercher une autre preuve que celle donnée par l'âge des boulangers. La plupart des boulangers quittent de bonne heure le métier — quand la mort ne les prend pas — pour en choisir un autre moins fatigant¹ ».

Des considérations analogues montrent que les statistiques sont souvent trop optimistes en ce qui concerne la **morbidité**.

« La longue durée du travail, qui suffirait déjà, dit le Dr Epstein, à amener de graves troubles de santé, tombe, dans la boulangerie, sur la partie du jour que la nature a destinée au repos. Les médecins et les hygiénistes sont unanimes à reconnaître que le repos de nuit ne peut être aucunement remplacé par le repos de jour et que le mépris prolongé du besoin de sommeil doit conduire chez l'homme à une ruine de la santé. Il est clair aussi que cette dégradation de la santé ne se traduit pas par des maladies spéciales, mais par un affaiblissement général de l'organisme, dont la résistance contre les excitations normales ou pathologiques de l'existence (maladies contagieuses) se trouve détruite. Nous trouvons avec la fatigue le même processus qu'avec les intoxications industrielles chroniques, avec le saturnisme par exemple. Les plus récentes recherches sur les cas de surmenage montrent qu'on se trouve réellement en présence d'intoxications chimiques. Des travaux plus approfondis dans cette direction jetteraient certainement une lumière nouvelle dans le domaine encore sombre de la pathologie des maladies industrielles. Provisoirement il faut nous con-

1. P. 478. — Cf. Zadek, p. 603.

tenter de statistiques de morbidité et de mortalité généralement très incomplètes¹. »

Même opinion chez Albrecht² : « On ne doit pas considérer les statistiques de maladies comme concluantes, parce qu'une détérioration de la santé peut très bien se produire par suite du travail de nuit et des nombreuses autres influences mauvaises, sans se traduire en maladies apparentes. L'organisme éprouve peu de troubles aigus, mais il est soumis à un affaiblissement progressif, qui conduit à une fin prématurée. »

Ceci dit, nous pouvons passer rapidement en revue les principales maladies des ouvriers boulangers : elles sont nombreuses et variées.

★
★★

Les **maladies de la respiration** tiennent sans conteste la première place³. Plus fréquemment encore que la *tuberculose pulmonaire* se rencontrent les *bronchites*, *pneumonies*, *catarrhes*. « Les meuniers et les boulangers sans catarrhe bronchial chronique sont rares », dit Zadek⁴. Une place importante doit être faite aussi à l'*asthme* et à l'*emphysème*.

Toutes ces maladies ont surtout pour cause la farine absorbée, la haute température (qui dessèche les muqueuses), la flamme du gaz, les refroidissements, l'alcool⁵.

1. *Loc. cit.*, pp. 477-478. — Dans le même sens, Zadek, pp. 592-593 et p. 603.

2. Cité par Epstein, p. 481.

3. Epstein, p. 487.

4. Zadek, p. 583.

5. Epstein, pp. 488-489.

Les **maladies de la circulation** et les **maladies de cœur** sont fréquentes. Le Dr Epstein et le Dr Erich Meier ont fait des recherches spéciales sur la « pâleur » bien connue des boulangers : celle-ci n'est pas due à une modification chimique du sang, mais à des troubles du système vasomoteur, causés par la chaleur et aussi par le manque de sommeil.

« La pâleur des boulangers n'est pas due à une moindre teneur d'hémoglobine ; cependant, on trouve chez un nombre important de boulangers une teneur d'hémoglobine réduite, en même temps qu'une altération de la base du poumon¹. » Cette pauvreté du sang s'accroît avec l'âge et avec l'ancienneté dans la profession. Les maladies de cœur viennent des rhumatismes, de l'alcool, du pétrissage, quelquefois de l'emphysème, auxquels on peut ajouter — cause plus moderne — la distribution du pain au moyen de « tri-porteurs². »

Les **maladies vénériennes** sont aussi un des fléaux des ouvriers boulangers : elles s'expliquent par ce fait que la grande majorité de ceux-ci sont des jeunes gens non mariés, mais il y a dans la haute température des fournils et dans le travail de nuit des causes secondaires évidentes³.

Les **troubles digestifs** se rencontrent en grand nombre : ils sont dus à la vie irrégulière, à l'alcool, à la mauvaise nourriture, aux dents cariées par la farine⁴.

Les **troubles nerveux**, assez courants aussi, s'expliquent de la même façon : l'irrégularité de la vie, les fréquents

1. *Ib.*, pp. 483-485.

2. *Ib.*, pp. 492-493.¹

3. Zadek, p. 587. — Epstein, p. 496.

4. Epstein, p. 494.

chômages¹, l'air vicié, le travail de nuit, l'alcool. Ils conduisent à la *neurasthénie* (qui a aussi parfois une origine sexuelle, due à la promiscuité dans laquelle vivent souvent les ouvriers boulangers) et même assez souvent au *suicide*².

L'alcoolisme ne saurait être oublié parmi les maladies professionnelles, encore qu'il soit dû en partie à la volonté de l'intéressé. Mais on comprend facilement toutes les raisons qui y poussent les ouvriers boulangers plus que beaucoup d'autres travailleurs : la chaleur, le surmenage, le sommeil insuffisant. Epstein dit à ce sujet : « La suppression du travail de nuit et la réduction des heures de travail pourraient aider efficacement les médecins dans le combat qu'ils doivent infatigablement mener contre ce poison populaire³. »

Les boulangers fournissent encore un contingent important aux **maladies infectieuses aiguës** (« *akute Infektionskrankheiten* ») : « leur faible résistance contre ces maladies est un fait encore insuffisamment expliqué, mais cependant avéré⁴ ». « Particulièrement surprenante est la haute mortalité des boulangers dans les *épidémies*. La peste de Marseille (1720), le choléra de Trieste (1886), la fièvre jaune, le typhus ont fait de nombreuses victimes chez les boulangers. Popper... a trouvé parmi les professions ayant fourni le plus de morts par maladies épidémiques, à Prague, les boulangers, les serruriers et les forgerons. Pour les morts par typhus, les boulangers venaient en tête. La dernière statistique de Vienne... montre aussi que les boulan-

1. Epstein, p. 482.

2. *Ib.*, pp. 493-494. — V. le chapitre suivant.

3. *Ib.*, p. 493.

4. *Ib.*, p. 491.

gers fournissent un contingent anormal à la morbidité et à la mortalité par typhus intestinal (« Darmtyphus »¹). La cause immédiate de ce phénomène est dans la malpropreté de beaucoup de fournils où les w.-c. sont mal organisés et où l'eau est souvent contaminée. Enfin, il resterait à signaler : les **maladies de peau**, « spécialement l'*eczéma*, qui doit être considéré comme une vraie maladie professionnelle² », les **déformations des os** (bassin et jambes surtout), dues à la station droite prolongée³, les **rhumatismes**, les **hernies**, les **maladies d'yeux** (très fréquentes, surtout chez les ouvriers qui travaillent au four), les **intoxications** par oxyde de carbone⁴.

Les médecins que nous venons de citer ne se contentent pas de signaler le mal et d'indiquer la cure appropriée à chaque cas. Ils donnent — et cela nous intéresse plus — des remèdes préventifs : « *Le travail de nuit, la longue durée du travail et le système patriarcal du logement et de la pension pris chez le maître*, tels sont les trois points qui caractérisent les conditions hygiéniques de la vie de l'ouvrier boulanger », dit le Dr Epstein dans son Introduction⁵, ce

1. *Ib.*; cf. Zadek, p. 587.

2. *Ib.*, p. 496; d'après Eystein, la « *gale des boulangers* » (« *Bäckerkrätze* ») est un *eczéma* et ne doit pas être confondue avec la vraie *gale*, qui est une maladie parasitaire (d'ailleurs fréquente, elle aussi, chez les boulangers); quant à l'*acné*, c'est à tort qu'on la range parmi les maladies professionnelles : elle est fréquente d'une façon générale chez les jeunes gens.

3. Epstein, p. 499.

4. « Emmerich a trouvé dans une boulangerie de Munich la teneur incroyable de 2,4 % d'acide carbonique. » (Epstein, p. 483.)

5. Il parle surtout de l'ouvrier allemand, mais on fera facilement les corrections nécessaires : ainsi les ouvriers de Paris ne couchent pas chez le patron, mais il y a encore un certain nombre de villes de France où cet usage a subsisté, spécialement dans la Normandie et dans la région lyonnaise. — V. l'*Annuaire statistique* français pour 1906 : Salaires et durée du travail.

qui veut dire plutôt : les conditions *antihygiéniques* ; à chaque instant, au cours de son étude, le travail de nuit est dénoncé comme une des causes principales de maladies ; et voici sa conclusion :

« La multiplicité des maladies chez les boulangers tient à ce que leur métier et leur vie ne font qu'un. Les troubles sérieux de santé constatés chez ces hommes pourtant jeunes réclament une transformation radicale dans la technique du métier (centralisation, suppression du travail de nuit, réduction du temps de travail, au besoin par l'organisation d'équipes) et avant tout la suppression du couchage et de la pension chez le patron : jusque-là, une cure efficace des maladies des boulangers restera impossible. Mais on verra alors disparaître d'elles-mêmes beaucoup de maladies professionnelles¹. »

On ne nous en voudra pas d'ajouter ici quelques citations du Dr Zadek, dont l'importance n'échappera à personne :

« Dans bien des cas, l'ouvrier isolé pourra sauvegarder sa santé contre les dangers du métier en s'instruisant, en étant prudent et adroit dans le maniement des machines, etc., en observant une scrupuleuse propreté, en buvant modérément et en évitant les autres excès. Mais cette *hygiène personnelle* ne peut jouer dans les professions en question² qu'un rôle secondaire. L'apprenti boulanger, entré dans la profession encore à moitié enfant, pourra apporter des dispositions naturelles et une éducation aussi bonnes qu'on voudra ; fatalement, le contact étroit avec des compagnons adultes, déjà abrutis au point de vue hygiénique et au point de vue moral, la saleté des locaux de travail et de repos, le

1. P. 502.

2. L'auteur parle des meuniers, des boulangers, des pâtisseries et des confiseurs.

surmenage et le manque de sommeil, sans compter, de la part du patron, la dureté et l'inintelligence fréquentes du traitement « patriarcal », remplaceront la vivacité primitive du corps et de l'esprit et la faculté de résistance par l'apathie et l'indifférence.

« *L'hygiéniste doit donc compter surtout, non seulement sur les travailleurs eux-mêmes, mais sur l'aide des pouvoirs publics, sur l'intervention de l'Etat et de la commune, sur la protection légale des travailleurs en faveur de cette classe, la plus faible économiquement parmi les ouvriers de l'industrie¹.* »

« *Plus urgente encore que dans la meunerie est l'intervention de l'Etat dans la boulangerie.* L'installation anti-hygiénique de la plupart des locaux de travail et de couchage, la monstrueuse exploitation de la force des travailleurs et surtout de celle des plus jeunes font un devoir à la législation de pénétrer enfin sur ce terrain, pour protéger la santé du corps et de l'esprit chez les ouvriers, et en même temps l'intérêt des consommateurs, c'est-à-dire de toute la population². »

« Avant tout, il faut, pour supprimer les maladies liées à cette profession, réclamer la *limitation du travail de nuit*. Les expériences d'autres pays (Norvège, Australie, Ecosse notamment³) montrent qu'on peut renoncer complètement au travail de nuit dans la boulangerie. « Les patrons ont pris l'habitude de considérer comme naturel et inévitable ce qui n'est pourtant que le produit artificiel de la concur-

1. P. 603.

2. P. 604; l'auteur avait déjà écrit ce passage lorsque parut en Allemagne l'ordonnance du Conseil fédéral du 6 mars 1896 sur les boulangeries et pâtisseries.

3. V. ci-dessous la partie spéciale.

rence. Mais des préjugés ne justifient pas la persistance d'un mal qui s'est insinué. » (Oldenberg.) Du moins la loi devrait, comme en Suisse et en Angleterre, interdire complètement le travail de nuit aux *jeunes* ouvriers. L'exemple de l'Angleterre montre aussi qu'un *repos dominical* complet est possible, et celui des colonies australiennes, avec la journée de huit heures même pour la boulangerie, montre jusqu'où peut aller dès maintenant la *limitation de la durée du travail*.... Si, avec l'introduction de ce maximum pour la journée de travail et avec la suppression du travail de nuit, l'ouvrier cesse également d'habiter et de dormir dans l'entreprise même, on aura supprimé la situation exceptionnelle de ces professions avec leurs dangers sanitaires et moraux, on aura supprimé aussi le célibat obligatoire¹.

1. Pp. 606-607. L'auteur parle ensuite des perfectionnements techniques qui complèteront cette œuvre législative et fait, d'après l'inspecteur sanitaire anglais Waldo, une description de la « boulangerie idéale » : Celle-ci est installée dans une maison bâtie spécialement pour cet usage avec des murs épais et beaucoup de fenêtres, de vastes pièces pour la farine, des locaux spéciaux pour le pétrissage, la cuisson, le refroidissement et la conservation du pain ; le pétrissage est fait par des machines automatiques ; les sacs descendent mécaniquement des étages supérieurs ; les locaux sont clairs, aérés, spacieux, d'une propreté rigoureuse ; des ventilateurs spéciaux renouvellent l'air sans incommoder les travailleurs, l'éclairage est électrique ; le chauffage des fours se fait hors du local où l'on enfourne, mieux encore par le gaz ou au moyen de vapeur surchauffée circulant dans des tuyaux métalliques. Des lavabos commodes se trouvent hors des locaux de travail ; il y a 500 pieds cubiques (14 mètres cubes) par ouvrier adulte.

Le Dr Waldo ajoute (en 1894) qu'il y a déjà à Londres 30-40 boulangeries modèles.

On trouvera, en outre, reproduit dans l'ouvrage du Dr Zadek le plan d'une boulangerie hygiénique, dressé, en 1895, par le Dr Jürgensen, de Copenhague.

CHAPITRE V

La psychologie de l'ouvrier boulanger.

C'est le plus souvent un campagnard : l'ouvrier des villes, qui voit de près les différents métiers, n'est pas attiré vers celui-là, quoiqu'on y gagne parfois, à Paris par exemple, des salaires élevés. Et puis, de robustes paysans conviennent mieux pour ce genre de travail qui est un grand consommateur de forces musculaires et de forces nerveuses ; on connaît le dicton : « Pour être boulanger, il faut être fort et bête ».

En France, le *recrutement* se fait en province : c'est le Centre et l'Ouest qui en fournissent le plus. Le petit boulanger de campagne prend un apprenti de 13 ou 15 ans pour l'aider dans tous ses travaux ; les boulangers des villes en prennent principalement pour porter le pain ; Paris fait très peu d'apprentis, car ceux-ci ne peuvent guère rendre de services aux patrons, et les ouvriers, ne travaillant pas à l'heure, trouvent que les apprentis les retardent au lieu de les avancer ; aussi n'y a-t-il pour en prendre que quelques patrons travaillant seuls¹.

1. Ces renseignements m'ont été fournis par M. E. Favrais, qui s'occupe depuis longtemps d'enseignement professionnel. — L'enquête

Mais les campagnes elles-mêmes semblent se refuser à fournir des apprentis : en Allemagne, des recruteurs spéciaux parcourent les villages, s'adressant de préférence aux femmes veuves, et leur dépeignant sous des couleurs séduisantes l'avenir qui attend leurs fils dans la boulangerie ; les organisations patronales s'occupent aussi de ce recrutement¹. Le résultat de ces efforts n'est guère satisfaisant, quoique le nombre des apprentis ait considérablement augmenté dans les vingt dernières années. Voici, en effet, comment le syndicat ouvrier commente une enquête faite en 1904 : « Le nombre des apprentis comparé à celui des ouvriers n'apparaît pas comme extraordinaire ; mais c'est une chose bien connue que si les patrons boulangers prennent moins d'apprentis ce n'est pas par crainte de la surproduction, mais simplement parce qu'ils n'en trouvent plus. On rencontre rarement dans une profession une aussi grande exploitation des apprentis que dans la boulangerie ; si nous tenons compte en outre de la longueur du travail, des mauvaises conditions dans lesquelles il s'accomplit, du maigre salaire, etc., nous ne pouvons être surpris que le recrutement des apprentis se fasse en partie parmi des individus qui ne sont nullement faits pour le métier de boulanger, mais qui, malingres, peut-être malades, n'ont trouvé place dans aucune autre profession². »

Les patrons de Suisse, ceux de France commencent aussi à s'inquiéter de la raréfaction de la main-d'œuvre.

de 1892 mentionne seulement 20 apprentis à Paris et 50 ou 100 dans les faubourgs. (Office du travail : *La petite industrie*, tome I : *l'Alimentation à Paris*, Paris 1893.)

1. Voir le rapport Hetzscholdt dans le compte rendu du congrès de Cassel (1907), p. 96 (Hambourg, O. Allmann, 1907).

(2) Die Lage der Bäckereiarbeiter Deutschlands, p. 23. — Cf. ci-dessus, chap. II.

L'apprentissage n'est du reste organisé sérieusement que dans peu de pays : Allemagne, Suisse... Les *écoles professionnelles*, qui rendraient pourtant des services énormes, sont encore très rares¹. C'est donc par la vie du tournil que le futur ouvrier boulanger va apprendre le métier : « Dans tous les pays, dit le professeur V. Racca², les ouvriers boulangers viennent des campagnes, très jeunes encore ; leurs parents sont poussés à les faire entrer dans ce métier, parce que les conditions de salaire y sont relativement bonnes et parce que dès le premier jour ils n'ont aucune dépense à supporter : les patrons logent, nourrissent et traitent comme faisant partie de leur famille ces jeunes garçons qui leur sont confiés pour apprendre le métier, et ces garçons eux-mêmes, de 10 ans ou plus, généralement illettrés, y vont avec plaisir, sachant qu'après avoir travaillé la nuit et pris le jour un peu de repos, ils auront des heures libres dans la journée : c'est pendant ces heures-là que, n'étant pas surveillés par leurs parents et encore moins par leurs patrons, livrés aux mauvaises compagnies et à la débauche, ils commencent leur triste carrière. »

Comment le jeune ouvrier boulanger, lorsqu'il travaille la nuit, pourrait-il compléter son instruction et son éducation ? La plus grande partie de son temps se passe dans la boulangerie, au contact de camarades plus âgés dont les exemples ne sont pas toujours bons ; s'il couche chez le patron, cette promiscuité peut devenir plus dangereuse encore. Lorsqu'il sort, c'est aux heures où dans les autres professions, on travaille ; les cours du soir ne sont pas faits

1. Il y a de louables exceptions : l'Allemagne, l'Angleterre.....

2. Enquête italienne, p. 22.

pour lui ; son horizon se trouve étroitement limité ; il s'habitue à être en marge de la vie sociale.

Cela est vrai surtout lorsque le *repos du dimanche* n'existe pas pour lui, c'est-à-dire dans un grand nombre de cas ; si le repos non seulement hebdomadaire, mais dominical, a pour certains ouvriers une valeur sociale toute particulière, c'est assurément pour ceux qui travaillent la nuit comme les boulangers et qui vivent le reste du temps autrement que tout le monde. Ils ont cette liberté des dimanches dans certains pays : en Angleterre, en Suède, en Norvège..., mais d'autres ne leur assurent pas même le simple *repos hebdomadaire*. C'est un fait qui n'est même pas caché qu'à Paris, malgré la loi du 13 juillet 1906, le repos hebdomadaire n'existe pas dans la boulangerie ; après une vague tentative, les patrons sont retournés à l'ancien système, c'est-à-dire que les ouvriers prennent à de rares intervalles, en se faisant remplacer, des repos de quelques jours. En province, il en est de même dans certaines villes, quoique la loi semble généralement mieux observée.

C'est une vie en quelque sorte bestiale que presque fatalement mènent beaucoup d'ouvriers boulangers ; épuisés par un travail pénible et trop long dans la chaleur accablante du four et l'air vicié, ils prennent vite l'habitude de l'*alcool* ; à Paris, lorsqu'ils quittent le travail le matin de très bonne heure, des restaurants spéciaux leur sont ouverts : ils y trouvent à manger et aussi à boire ; énervés par l'effort qu'ils ont fourni, au lieu d'aller dormir, ils s'attardent souvent à jouer et à boire avec les traîneurs de profession qui fréquentent ces restaurants ; le soir, ils reprendront le travail après quelques heures de mauvais sommeil. Parfois ils auront été jouer aux courses, auront perdu et reviendront au travail sans avoir mangé ; s'ils ont gagné, ils préviendront par dépêche le bureau de place-

ment d'envoyer un remplaçant et s'offriront une « noce » de quelques jours¹.

La *débauche* devient tout naturellement la compagne de l'alcoolisme : elle est favorisée par la vie anormale, par le célibat presque obligatoire, par l'excitation nerveuse d'un travail malsain et épuisant ; aussi est-elle fréquente ; en Italie, dans certaines villes du moins, lorsqu'un vol « à l'entôlage » avait eu lieu et que la police, ne retrouvant pas l'objet dérobé, allait perquisitionner chez l'amant de la fille publique, elle constatait très souvent que c'était un garçon boulanger, ce qui s'explique en partie par l'horaire de travail de l'un et de l'autre. Les boulangers sont souvent aussi irritables et violents : les rixes sanglantes étaient continues parmi eux en Italie, à Turin notamment, au temps du travail de nuit².

Chez d'autres enfin, les choses prennent une tournure différente ; le surmenage, toutes les conditions antihygiéniques de la profession, la tristesse même de cette vie abrutissante amènent une dépression morale qui se traduit par le *suicide*. En Angleterre, Ogle a compté, pour trois années seulement (1880-82) 17 suicides de boulangers, proportion très supérieure à celle de l'ensemble de la population masculine ; parmi 100 professions différentes, les boulangers, pour le nombre des suicides, venaient au troi-

1. M. A. Morel m'a dit avoir connu un ouvrier qui était resté une fois huit jours sans dormir.

2. Caserio, l'assassin du président Carnot, avait été ouvrier boulanger à Lugano ; j'ai causé avec son patron ; il paraît que c'était un bon ouvrier, mais travaillé par les idées anarchistes. — Lors de la discussion au Sénat italien de la loi de 1908, M. Giolitti, président du Conseil, fit ressortir que, d'après les statistiques du Ministère de l'Intérieur, aucune profession ne fournissait un contingent d'*anarchistes* aussi fort que celle des boulangers. (Atti parl., Senato, 18 mars 1908.)

sième rang¹. En Italie, on a constaté également (1900-02) une mortalité annuelle par suicide de 26,93 pour 100,000 individus, supérieure à celle de presque toutes les autres professions².

★
★★

Ce sont là, dans l'ensemble, de tristes conditions, mais que, par une action énergique, les syndicats peuvent grandement améliorer, tant par les conquêtes mêmes qui adoucissent le sort des ouvriers que par l'action morale qu'ils peuvent exercer. C'est ce qui s'est produit notamment en Italie et en Allemagne. Le président de la fédération allemande des ouvriers boulangers, O. Allmann, nous écrivait récemment : « Autrefois, à cause de leur pénible situation et du chômage, long parfois de plusieurs mois, la corporation des boulangers fournissait un gros contingent de joueurs, de souteneurs, d'ivrognes et de criminels. Contre ces gens-là notre organisation a lutté sans trêve depuis vingt ans, et son effort a été partout couronné de succès. Les secours donnés par l'organisation en cas de chômage ou de maladie ont contribué aussi à relever notablement le niveau de la moralité chez les ouvriers boulangers, surtout dans les grandes villes. Cela est dû en première ligne naturellement à la suppression du couchage et de la pension chez le patron ; on est arrivé à le supprimer à peu près

1. Zadek, *op. cit.*, pp. 592, 599 et 600.

2. Enquête italienne, p. 19 ; les seules professions où les suicides fussent plus nombreux que chez les boulangers étaient les capitalistes, les hôteliers et marchands de vins, les agents de police, les médecins, les officiers, les barbiers, les typographes.

complètement et le nombre des ouvriers mariés a toujours été en augmentant. A Hambourg-Altona, il y avait, avant le premier essai fait pour détruire ce système (1898), 30 compagnons mariés sur 1,500; aujourd'hui, il y en a plus de 1,000 sur 1,700. Cela ne pouvait pas ne pas amener chez les ouvriers un progrès moral. »

★
★★

Jusqu'à ces dernières années, les ouvriers boulangers n'avaient pas beaucoup le tempérament *syndical*. Sans doute, on trouvait des exceptions : ainsi, à Paris, ils eurent, au XIX^e siècle, une histoire encore assez mouvementée¹; en Italie, ils ont commencé, dès 1880 environ, à s'organiser. Mais, dans l'ensemble, ils ne se groupaient guère que dans des sociétés ressemblant plus ou moins à des mutualités, sorte de survivances des anciens compagnonnages : on se réunissait pour boire, chanter ou danser.

Encore aujourd'hui, les militants syndicalistes ont, dans la plupart des pays, beaucoup de peine à organiser ces travailleurs; cela est dû à plusieurs causes : à la mainmise gardée par le patron sur l'ouvrier lorsqu'il le loge et que ce dernier passe à peu près tout son temps dans la boulangerie; à l'isolement de l'ouvrier, qui a très peu de contact avec le monde extérieur, qui vit avec un petit nombre de camarades, qui n'a pas d'instruction et ne lit pas; à son inconscience, résultant de cette situation et souvent aussi à son

1. V. J. Barberet, *Le Travail en France, Monographies professionnelles*, t. I. (Paris, Berger-Levrault, 1886) et, dans les publications de l'Office du travail, *Les Associations professionnelles ouvrières*, t. I. (*Ib.*, 1899.)

jeune âge ; à la fatigue, qui conseille l'insouciance et la lâcheté morale. « C'est une des professions les plus malheureuses, me disait un militant, mais on ne sait pas par quel bout la prendre. »

Pourtant, il y a quelque chose de changé : beaucoup de ces ouvriers boulangers prenaient patience, parce qu'ils avaient la perspective d'être plus tard de petits patrons ; ils commencent à s'apercevoir que cela devient de jour en jour plus difficile. En même temps que la boulangerie s'industrialise, on constate une plus grande « prolétarianisation », si l'on nous permet ce barbarisme ; et la conscience de classe se développe chez ce prolétariat, par suite de la réunion dans la même entreprise d'un plus grand nombre d'ouvriers ; il faut ajouter à cela la propagande active menée par des chefs intelligents, et l'on ne s'étonnera pas qu'il y ait aujourd'hui des syndicats d'ouvriers nombreux et forts, dont le prestige croît peu à peu avec les succès remportés.

Un des plus importants est l' « Union des boulangers et professions similaires d'Allemagne », fédération fondée en 1885 et qui comptait, à la fin de 1908, 18,000 membres, dont les trois quarts boulangers (cela fait un huitième de tous les ouvriers boulangers allemands) : cette fédération, dont le siège est à Hambourg et à la tête de laquelle se trouve O. Allmann, publie non seulement un journal, mais une foule de brochures très documentées et fait des enquêtes périodiques fort intéressantes sur la boulangerie allemande.

En 1907, agrandissant son champ d'action, elle a pris l'initiative du premier *Congrès international* des ouvriers boulangers, qui se tint à Stuttgart, à l'occasion du Congrès socialiste international, les 24 et 25 août 1907. Les pays représentés étaient : l'Allemagne (19,000 membres), l'Italie (10,000), l'Autriche (6,400), la Suède (3,150), la Bohême

(1,800), la Suisse (500), l'Angleterre (200)¹. Les États-Unis (14,000), la Hongrie (2,500) et la Norvège envoyèrent aussi leur adhésion².

On trouve dans le compte rendu³ de ce congrès des documents précieux fournis par les rapports et par la discussion.

L'ordre du jour était ainsi conçu :

1. La protection légale dans la boulangerie au point de vue :
 - a) de l'installation et de l'exploitation des boulangeries ;
 - b) de la durée du travail quotidien ;
 - c) du repos hebdomadaire ;
 - d) de l'interdiction du travail de nuit.
2. La lutte contre le travail de nuit.
3. Les traités de réciprocité entre syndicats concernant le passage des membres d'un syndicat dans un autre et l'assistance en cas de voyage, chômage et maladie.

1. Le syndicat anglais adhérent était un syndicat dissident de formation récente.

2. En France, on était assez contraire, à cette époque, à l'idée d'une fédération internationale. M. A. Savoie faisait valoir les raisons suivantes (*Le Fraternel des meuniers et boulangers*, nov.-déc. 1907) : 1^o l'organisation ouvrière trop différente suivant les pays ; 2^o la supériorité, au point de vue révolutionnaire, d'une entente entre les confédérations générales du travail, plutôt qu'entre des fédérations de métier ou d'industrie. Il ajoutait qu'il fallait d'abord, en France, être fédérés nationalement d'une manière suffisamment solide. Il y avait en France, il y a quelques années, deux fédérations dans l'alimentation : celle des boulangers et la fédération culinaire. On créa, en 1902, autour des boulangers — qui étaient plus combatifs que la fédération culinaire — la *Fédération nationale des travailleurs de l'alimentation*, adhérente à la Confédération générale du travail.

3. Hambourg, O. Allmann, 1907.

4. L'assistance mutuelle en cas de grèves, sous forme d'arrêt de l'immigration des ouvriers et sous forme d'argent.
5. Est-il opportun et nécessaire de constituer un secrétariat international ?

C'est sur la suppression du travail de nuit que porta surtout la discussion et que se firent les échanges de vues les plus intéressants.

Les Italiens, à ce moment-là, étaient encore en pleine lutte pour obtenir cette réforme. Pietro Premoli, de Milan, soutint leur point de vue, qui était le suivant : les ouvriers boulangers sont sans doute dans une situation mauvaise sous bien des rapports : ils ont à conquérir des horaires plus courts (le travail dure en Italie quinze-dix-huit heures), des salaires plus élevés, la suppression du couchage chez le patron, le repos hebdomadaire, l'organisation satisfaisante du placement... ; ils luttent pour tout cela et ils ont déjà remporté des victoires partielles. Mais ils sont, à cause de leur faiblesse économique même, prompts au découragement et peu combattifs : il faut leur présenter un but précis qui parle en même temps à l'imagination, qui ait une valeur morale encore plus qu'une valeur économique, qui soit comme un idéal de rédemption et auquel toutes les autres revendications se subordonnent : la suppression du travail de nuit joue ce rôle ; les ouvriers boulangers peuvent se dire qu'avec elle ils redeviendront des hommes comme les autres, ils rentreront dans la vie sociale. Et, du reste, cette conquête en entraînera d'autres, non seulement parce qu'elle émancipera les ouvriers, mais parce que certaines réformes, comme la suppression du couchage chez le patron, suivront d'elles-mêmes.

La thèse des Allemands était et est restée différente¹ : « La suppression du travail de nuit est, au point de vue de la santé morale et physique et du bien-être des travailleurs, comme au point de vue de l'hygiène alimentaire, la plus importante revendication que nous ayons à présenter aux patrons et, en dernière ligne, à l'État. Mais nous avons conscience que, pour faire aboutir cette revendication, une lutte extrêmement difficile et riche en victimes devra se déclencher, non seulement contre les patrons boulangers, mais contre une grande partie de la population, qui ne voudra pas renoncer à son habitude d'avoir le matin, à son lever, du pain frais. Pour pouvoir mener ce combat avec chance de succès, aussi bien sur le terrain de la législation que sur le terrain purement économique (au moyen de grèves organisées par les syndicats), il faut avant tout une forte organisation syndicale et des caisses de guerre bien remplies. Une telle organisation, forte et bien assise, ne peut pas se constituer si on s'attache seulement à une revendication qui n'est réalisable que dans un lointain avenir : il faut éduquer et entraîner la corporation en faisant aboutir d'autres revendications plus petites, mais non moins justifiées. Aussi les ouvriers boulangers d'Allemagne, Autriche, Danemark et Suède se sont-ils entendus, au moyen de leurs organisations, pour faire cesser d'abord le couchage et la pension chez les patrons, afin de rendre ainsi les ouvriers plus indépendants, au point de vue économique, des patrons. En même temps on réclamera un minimum de salaire hebdomadaire, la réduction de la durée du travail et le repos hebdomadaire. Ces revendications ont été déjà, ces dernières années, réalisées en grande partie dans les pays

1. Je cite ici le texte même d'une lettre que m'a adressée à ce sujet O. Allmann en janvier 1909.

en question, surtout dans les grandes villes. Et là où ces conquêtes ont eu lieu, on constate qu'un noyau fixe de compagnons mariés s'est constitué dans la profession : nous sommes convaincus que c'est seulement avec de tels ouvriers qu'il est et sera possible de fortifier assez l'organisation pour qu'elle puisse entreprendre la lutte contre le travail de nuit avec chance de succès durable... Nous considérons cette revendication de la suppression du travail de nuit comme si importante que nous ne voulons pas jouer avec elle, mais lui préparer le terrain par nos luttes syndicales actuelles, pour pouvoir finalement mener ce combat contre le travail de nuit avec la certitude du succès. »

Le Congrès de Stuttgart envoya aux collègues italiens ses vœux de succès, mais il précisa sa manière de voir dans la résolution suivante, qui vaut la peine d'être reproduite *in extenso* :

« L'industrie de la boulangerie est dans tous les pays — à part quelques entreprises — une des plus arriérées. Le progrès technique n'arrive que lentement à y pénétrer ; l'installation des entreprises est en contraste criant avec les exigences sanitaires les plus modérées. Les conditions de salaire et de travail des ouvriers et ouvrières correspondent tout à fait à cet état arriéré de l'industrie. Il est vraiment contraire à la civilisation de voir la force de travail exploitée par une durée de travail illimitée qui atteint, dans des milliers de cas, seize et dix-huit heures par jour. Cette exploitation sans frein est aggravée spécialement par le travail de nuit, qui pousse à prolonger la durée du travail et qui, joint à la situation anti-hygiénique des fournils, abîme gravement la santé des travailleurs, abrège leur vie, porte préjudice à la morale et à la culture intellectuelle et contrarie ou empêche complètement la vie de famille. Le travail de nuit est d'autant plus condamnable qu'il ne correspond à aucun besoin impérieux de la population, mais est né de la concurrence entre les patrons.

A cela s'ajoute le fait monstrueux que, sauf dans quelques États isolés, la semaine de travail comporte sept jours ou nuits. En considération de cette triste situation, le Congrès décide et fait un devoir aux organisations des différents pays :

D'exiger de la législation de ces pays, au moyen d'une agitation énergique parmi les ouvriers intéressés et parmi le public consommateur, et avec l'aide des syndicats des autres professions :

1. La suppression complète du logement et de la pension chez le patron et la fixation d'un minimum de salaire suffisant.

2. La fixation de la semaine de travail à six jours pour chaque ouvrier ou ouvrière ; les organisations des différents pays restent libres d'exiger le repos complet du dimanche ou un jour de repos en remplacement. Les ouvriers ne peuvent renoncer individuellement au jour du repos : ils seront assimilés, dans ce cas, aux briseurs de grèves.

3. La limitation de la durée du travail à dix heures par jour au plus, y compris un repos d'au moins une heure ; dans toutes les entreprises ayant plusieurs équipes, huit heures par jour avec une pause d'une demi-heure et changement hebdomadaire des équipes.

4. La suppression du travail de nuit, sans exception, pour les femmes et pour les jeunes gens de moins de 18 ans ; pour les adultes, l'interdiction du travail de nuit habituel. Le travail de nuit doit être payé plus cher que le travail de jour.

5. La suppression des dispositions qui exceptent la boulangerie de la protection générale des travailleurs.

6. La publication de prescriptions sévères concernant l'installation des entreprises, dans l'intérêt des ouvriers et du public consommateur.

7. La mise des boulangeries et pâtisseries sous le contrôle des inspecteurs de l'industrie. Afin d'assurer un contrôle effi-

cace, la nomination d'hommes de confiance qui seront choisis parmi l'organisation ouvrière.

Le Congrès international fait un devoir aux organisations des différents pays de convaincre, par une agitation énergique, les ouvriers et ouvrières de la nécessité du groupement syndical et de les former à la lutte des classes.

La lutte économique doit être dirigée — sans que cela nuise à la réalisation, par voie législative, de nos autres revendications — d'abord contre le logement et la pension chez le patron. Pour cela, il faut établir un salaire minimum hebdomadaire suffisant. Le raccourcissement de la durée du travail et la lutte pour le repos hebdomadaire sont nos principales revendications immédiates¹. »

1. Relevons les renseignements suivants dans les rapports présentés au Congrès : Le Syndicat des Etats-Unis (14,000 membres), écrit : « Le programme de notre organisation est : Travail de jour et journée de huit heures » ; celui de Suède (qui groupe presque tous les ouvriers boulangers) : « Dans 51 villes ont été conclus des tarifs. La durée du travail est, dans 3 villes, de 9 heures ; dans 23, de 10 heures, et dans les autres endroits, de 11 heures, pour le jour et la nuit réunis. Le travail de nuit est aboli complètement dans 6 villes et partiellement dans 11. Dans toutes les conventions, le paiement des heures de nuit est supérieur à celui des heures de jour. » En ce qui concerne la Hollande, ajoutons ce renseignement, qui n'est pas contenu dans le compte rendu du Congrès : la suppression du travail de nuit est au premier plan des revendications des ouvriers ; leur journal professionnel porte en tête une vignette représentant le travail de nuit sous la forme d'un dragon qu'un homme terrasse. Leurs efforts semblent, du reste, sur le point d'aboutir.

PARTIE SPÉCIALE

PARTIE SPÉCIALE

PRÉAMBULE

Les divers types de législation concernant la boulangerie.

L'enquête italienne de 1906 groupait ainsi les différentes législations, concernant la boulangerie :

I. — Les législations s'occupant seulement de l'hygiène des fours, des locaux qui y sont annexés, de la composition de la farine, du degré de cuisson du pain, de l'hygiène dans la vente des produits, etc... : ce sont celles de tous les pays civilisés ;

II. — Les législations qui réglementent aussi le travail de ceux qui fabriquent le pain : cette catégorie se subdivise ainsi :

a) Type anglo-saxon : qui interdit le travail de nuit aux femmes et aux enfants et le travail du dimanche à tous sans exception ;

b) Type austro-hongrois : qui n'interdit pas le travail de nuit, mais oblige à l'alterner avec le travail de jour ;

c) Type nord-américain : qui fixe le maximum hebdomadaire d'heures de travail pour chaque ouvrier, permettant

de travailler plus un jour que l'autre, et de travailler la nuit ou le jour ;

d) Type australien : qui fixe le maximum hebdomadaire et quotidien d'heures de travail, permettant encore le travail de nuit ;

e) Type allemand : qui fixe le maximum quotidien d'heures de travail et aussi le minimum d'heures de repos, sans toutefois spécifier que ce dernier doit avoir lieu de nuit ;

f) Type norvégien et suisse : qui interdit (sauf quelques exceptions) le travail de nuit¹.

Avant d'étudier plus spécialement les pays qui ont supprimé le travail de nuit dans les boulangeries, nous allons passer une revue sommaire des autres ; elle pourra, quoique incomplète, fournir des renseignements utiles, et l'on en dégagera probablement cette impression d'ensemble que la boulangerie est une industrie ayant éminemment besoin d'être réglementée, mais qu'il est très difficile de trouver la formule simple et efficace de réglementation.

★
★★

En Angleterre, le travail est interdit depuis longtemps le dimanche ; l'enquête italienne cite à ce sujet un statut de Guillaume III, c'est-à-dire de la fin du xvii^e siècle, concernant l'Irlande, et d'après lequel fut condamné un patron vers 1882, tandis que les juges, dans un autre cas, se déclarèrent incapables de le comprendre et de l'interpréter². Mais ce repos n'est pas toujours bien reposant, s'il faut en

1. *Inchiesta sul lavoro notturno dei fornai*, p. 28.

2. P. 28.

croire un rapport présenté au Congrès de Stuttgart : « Le repos du dimanche existe seulement sur le papier. On travaille le samedi pour deux jours et il n'est pas rare que des ouvriers fassent vingt-quatre-vingt-six heures sans interruption. Les travaux préparatoires sont permis le dimanche pour le jour suivant ; mais que ne comprennent pas sous ce terme messieurs nos patrons ? Le dimanche matin on nettoie la boulangerie, on met la farine dans le pétrin, on cuit le dîner jusqu'à 2 heures, et alors ils nous font la grâce de nous accorder encore quelques heures pour sortir. Vers 8 ou 9 heures, la plupart recommencent. Dans les hôtels, les boulangers n'ont aucun repos du dimanche : on y travaille légalement sept jours par semaine. Aucun juge n'a encore condamné un propriétaire d'hôtel poursuivi de ce chef¹. »

Le *travail de nuit* est en outre interdit jusqu'à 4 heures du matin aux ouvriers de moins de 18 ans.

Les principaux textes à consulter sont les suivants :

Bakehouse regulation act 1863 : en 1860, à la suite de révélations sensationnelles, eut lieu une enquête sur les fraudes alimentaires (notamment en ce qui concerne le pain), suivie d'une loi sur le même sujet ; les ouvriers profitèrent de l'émotion soulevée par ces faits pour réclamer, et obtenir, une enquête sur les conditions du travail dans ces boulangeries : l'act de 1863 en fut le résultat².

Factory and workshops act 1878 : il interdit le travail de nuit aux jeunes ouvriers de moins de 18 ans et établit en leur faveur le repos du dimanche et la semaine de 60 heures avec une heure et demie de repos par jour ; il confie aux inspecteurs des fabriques l'inspection des boulangeries, laissée en 1863 aux autorités locales.

1. Compte rendu du congrès, pp. 62-63.

2. Cf. Karl Marx, le *Capital*, trad. M. J. Roy, ch. X.

Act de 1883 : il rend aux autorités locales l'inspection des boulangeries.

Public health act 1891 : il contient des prescriptions d'hygiène applicables aux boulangeries de Londres.

Factory act 1895 : une importante enquête de la *Royal Commission on Labor* le précéda (1892); il faut noter qu'une grande agitation régnait à ce moment-là parmi les ouvriers pour obtenir par contrats collectifs la suppression du travail de nuit; la nouvelle loi est plus radicale que les précédentes, car elle atteint *toutes* les boulangeries, alors que les autres lois des fabriques ne frappaient que les nouvelles, et encore seulement dans les villes de plus de 5,000 âmes; mais toutes ces lois s'étaient montrées fort insuffisantes. Celle-ci exige un cube d'air minimum de 250 pieds cubiques (7 mètres cubes) par personne et de 400 (11,2 mètres cubes), s'il y a éclairage artificiel¹; elle interdit aussi d'installer à l'avenir des boulangeries souterraines. Le *Fabian tract* n° 94² dit au sujet de cette loi : « La loi des fabriques de 1895 interdit toute boulangerie souterraine qui n'existait pas avant le 1^{er} janvier 1896; mais le terme « souterrain » n'a pas été défini légalement. » Il ajoute les détails suivants : « Chaque boulangerie est censée enregistrée et inspectée régulièrement à la fois par l'inspecteur des fabriques et par l'inspecteur sanitaire local. En ce qui concerne les petites boulangeries, on laisse entièrement à l'autorité sanitaire locale le soin de veiller à l'observation des règles d'hygiène, et l'autorité locale ne poursuit pas volontiers des commerçants qui sont aussi des contribuables. »

1. Cf. Zadek, *op. cit.*, pp. 606 et 609.

2. *Municipal bakeries*, déc. 1900. — Cf. enquête italienne, p. 27, et ci-dessous, ch. IV.

Loi du 17 août 1901 : elle codifie et amende les lois des fabriques antérieures; v. la VI^e partie, III, a. 97-102¹.

Ordonnance ministérielle du 30 déc. 1903, modifiant la proportion de pieds cubes d'air dans certaines boulangeries².

Etats-Unis d'Amérique : L'Etat de New-York fixa en 1895 la journée de travail à 10 heures (ou la semaine à 60, le dimanche étant chômé). Il prit cette initiative à la suite d'une forte agitation des ouvriers boulangers. D'après l'enquête italienne, ce fut la première loi des Etats-Unis limitant la durée du travail. D'autres Etats imitèrent ensuite celui de New-York.

La question de la constitutionnalité de semblables lois fut soulevée; la Cour d'appel de New-York avait admis la constitutionnalité (12 janvier 1904), mais la Cour suprême fut d'avis contraire (17 avril 1905), par 5 voix contre 4, en ce qui concerne les boulangeries³.

Nous nous contenterons de dresser un catalogue des lois dont nous avons pu avoir connaissance, en indiquant autant que possible où l'on en trouvera le texte :

New-York : Loi de 1895 précitée;

Loi du 10 mai 1906 modifiant la loi sur le travail en ce qui concerne les boulangeries et pâtisseries [Annuaire de la législation du travail, 1906, p. 155];

Loi du 5 juin 1907 relative aux locaux [*Bulletin of the Bureau of Labor*, Washington, XV, 980].

1. On en trouvera la traduction dans l'*Annuaire de la législation du travail*, année 1901, p. 85, et dans le *Bulletin de l'Office international du travail*, 1902, p. 28.

2. *Ann. législ. trav.*, 1903, p. 203. — *Bull. offi. int. trav.*, 1903, p. 614.

3. Cf. enquête italienne, p. 29.

Pensylvanie : loi du 27 mai 1897 sur les boulangeries [Ann. lég. trav. 1897, p. 375];

Loi du 4 avril 1901 concernant la réglementation et l'inspection des boulangeries [Ann. lég. trav. 1902, 693. — Bulletin de l'Office international du travail, 1903, 160];

Loi du 2 mai 1905 (inspection des fabriques, travail des femmes et des enfants) [Ann. lég. trav. 1906, 610. — Bull. off. int. trav. 1906].

Missouri : Loi du 22 mai 1899 (hygiène et durée du travail dans les boulangeries) [Ann. lég. trav. 1899, 532].

Indiana : Loi du 28 février 1901 concernant l'inspection des boulangeries [Ann. lég. trav. 1902, 680. — Bull. off. int. trav. 1903, 35].

Connecticut : Loi du 29 mai 1901 concernant l'inspection des boulangeries [Ann. lég. trav. 1901, 579. — [Bull. off. int. trav. 1902, 164].

Massachusetts : Loi du 21 mai 1902 sur la réglementation, l'inspection, etc., des boulangeries [Bull. off. int. trav. 1903, 157].

New-Jersey : Loi du 24 mars 1903 réglementant le travail dans les boulangeries [Bull. off. int. trav. 1903, 589];

Loi du 5 avril 1905 (inspection des boulangeries) [Ann. lég. trav. 1906, 607. — Bull. off. int. trav. 1906];

Loi du 29 mars 1907 (*id.*) [Bull. Bur. Lab., XV, 912].

Tennessee : Loi du 3 avril 1905 (inspection des boulangeries) [Bull. off. int. trav. 1906].

Wisconsin : Loi du 9 juin 1907 étendant aux dépôts de pain les prescriptions concernant les boulangeries [Bull. Bur. Lab., XX, 980].

D'après un rapport du Congrès de Stuttgart¹, il y aurait

en outre une législation protectrice concernant la boulangerie dans le *Minnesota* et dans l'*Ohio*.

Le même rapport dit que les principales de ces lois des Etats-Unis limitent la durée du travail (60 heures par semaine), établissent en même temps le repos hebdomadaire et interdisent le travail de nuit aux apprentis de moins de 18 ans.

Allemagne : Le texte fondamental est l'ordonnance du 4 mars 1896 (*Bekanntmachung betreffend den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien*), entrée en vigueur le 1^{er} juillet suivant.

I

L'exploitation des boulangeries et pâtisseries, ainsi que des confiseries dans lesquelles, en outre des confiseries, sont préparées des pâtisseries, est soumise, lorsque des ouvriers ou apprentis y travaillent la nuit entre 8 h. 1/2 du soir et 5 h. 1/2 du matin, aux prescriptions suivantes :

1. La période de travail de chaque ouvrier ne doit pas dépasser 12 heures ou, si le travail est interrompu par un repos d'une heure au moins, 13 heures y compris le repos. Le nombre de ces périodes de travail ne doit pas dépasser pour chaque ouvrier 7 par semaine.

En dehors des périodes de travail permises, les ouvriers ne peuvent être employés qu'à des travaux occasionnels et au plus une demi-heure à la préparation du levain, mais pas au travail de fabrication proprement dit. Si la période de travail n'atteint pas, en fait, la durée permise au premier alinéa, les ouvriers peuvent être employés pendant le temps qui reste pour compléter cette durée à d'autres travaux que des travaux occasionnels.

Entre deux périodes de travail, les ouvriers doivent avoir un repos ininterrompu de 8 heures au moins.

2. Les prescriptions précédentes s'appliquent au cas où l'on emploie des apprentis, avec cette différence que la durée permise pour la période de travail est réduite pendant la première année d'apprentissage de 2 heures, pendant la deuxième année d'une heure, et que la durée du repos ininterrompu prescrit sous le chiffre 1, alinéa 3, est augmentée d'autant.

3. Au delà de la durée fixée sous les chiffres 1 et 2, les ouvriers et apprentis peuvent être employés :

a) Les jours où, à l'occasion de fêtes ou autres circonstances exceptionnelles amenant un besoin plus grand, l'autorité administrative inférieure a déclaré permis le travail supplémentaire ;

b) En outre, 20 jours par an au choix du patron. Entre en ligne de compte chaque jour où même un seul ouvrier ou apprenti a été occupé au delà de la durée fixée sous les chiffres 1 et 2.

Même ces jours-là, sauf les veilles de Noël, de Pâques et de la Pentecôte, les ouvriers doivent avoir entre les périodes de travail un repos ininterrompu de 8 heures au moins, les apprentis un de 10 heures la première année, de 9 la deuxième.

L'autorité administrative inférieure ne doit pas autoriser le travail supplémentaire (a) plus de 20 jours par an.

4. Le patron doit faire afficher d'une façon apparente dans le local de travail :

a) un calendrier revêtu du timbre de la police, sur lequel chaque jour où a eu lieu le travail supplémentaire permis sous le chiffre 3 b devra être indiqué, le jour même, au moyen d'un poinçonnage ou d'un trait d'encre ;

b) un tableau reproduisant clairement le texte des présentes prescriptions (I à V).

5. Les dimanches et jours de fête, les ouvriers et apprentis ne peuvent être employés en vertu du § 105 c de la loi des fabriques et des dérogations prévues par les §§ 105 e et 105 f, que dans la mesure conciliable avec les prescriptions établies sous les chiffres 1 à 3.

Dans les entreprises où les ouvriers et apprentis jouissent le dimanche d'un repos minimum de 24 heures commençant le samedi soir au plus tard à 10 heures, les périodes de travail des deux jours ouvrables qui précèdent peuvent être prolongées de 2 heures chacune au delà de la durée fixée sous les chiffres 1 et 2. On doit cependant, même dans ce cas, laisser entre les périodes de travail un repos ininterrompu de 8 heures au moins pour les ouvriers, et pour les apprentis de 10 heures au moins la première année, et 9 la seconde.

II

Sont considérés comme ouvriers et apprentis, au point de vue des dispositions du n° I, les individus occupés directement à la confection

des produits : ceux de moins de 16 ans qui n'ont pas obtenu le titre d'ouvriers (*Gehülphen*) sont considérés comme apprentis même s'il n'existe pas de contrat d'apprentissage.

Les prescriptions relatives à l'emploi d'ouvriers s'appliquent aussi aux travailleurs industriels qui sont employés dans les boulangeries et pâtisseries-confiseries à des travaux accessoires seulement (moteurs, éclairage, etc.).

III

Les dispositions du n° I ne s'appliquent pas aux ouvriers et apprentis qui ne sont pas du tout occupés la nuit, ou le sont seulement pour la fabrication ou l'apprêt de produits facilement altérables devant être fabriqués ou apprêtés immédiatement avant la consommation (glaces, crèmes, etc.).

IV

Les dispositions du n° I ne s'appliquent pas non plus :

1. aux établissements où on ne cuit pas régulièrement plus de trois fois par semaine ;

2. aux établissements où on n'occupe la nuit des ouvriers ou apprentis que dans des cas isolés, à l'occasion de fêtes ou d'autres circonstances exceptionnelles amenant un besoin plus grand et avec l'autorisation de l'autorité administrative inférieure.

L'autorité administrative inférieure ne doit pas donner cette autorisation pour plus de vingt nuits par an.

V

Les prescriptions précédentes entrent en vigueur le 1^{er} juillet 1896. . .

Les contraventions à ces prescriptions sont punies, en vertu du § 147, chiffre 4, d'une amende pouvant s'élever à 300 mark et, en cas d'insolvabilité, de l'emprisonnement.

Ces mesures ont été édictées par le Conseil fédéral en vertu du § 120 *e* de la loi des fabriques du 1^{er} juin 1891, qui l'autorisait à réglementer les industries insalubres; il fit ainsi une série d'ordonnances spéciales, dont une des premières fut celle qui nous occupe.

Cette ordonnance de 1896 sur la boulangerie fut précédée, en 1893, d'une enquête importante¹. Elle fut, du reste, ensuite fréquemment violée, comme le démontra la Fédération ouvrière par son enquête de 1904².

En 1899, un procès sensationnel à Wurzburg révéla la malpropreté repoussante de certaines boulangeries; le député Bebel porta la question au Reichstag et réclama un sévère contrôle des boulangeries (12 juin 1899) : le secrétaire d'État pour l'Intérieur von Posadowsky promit d'envisager sérieusement l'édiction pour tout l'Empire de mesures d'hygiène plus rigoureuses. Un projet du gouvernement prussien parut en octobre 1900, mais n'aboutit pas tout de suite.

Enfin, un accord intervint entre les gouvernements confédérés, et le 10 octobre 1906 parut une circulaire adressée aux présidents supérieurs par les ministres du commerce et de l'industrie, des cultes, de l'instruction publique et de l'hygiène, et de l'intérieur. Cette circulaire contenait un projet d'ordonnance concernant l'installation et l'exploitation des boulangeries et pâtisseries et invitait les présidents supérieurs à édicter pour leur circonscription une ordonnance de police correspondante.

Les points les plus intéressants de cet important projet sont l'interdiction des boulangeries souterraines, l'obligation d'un cube d'air minimum de 45 mètres cubes par personne et d'une aération suffisante, l'interdiction du pétrissage avec

1. *Erhebungen über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien* (Drucksachen der Kommission für Arbeitsstatistik, Berlin, 1894). — Cf. enquête italienne, pp. 8 et 30.

2. *Die Lage der Bäckerciarbeiter Deutschlands*, Hambourg, O. Allmann, 1904.

les pieds et de l'emploi des locaux de travail pour d'autres usages que la confection du pain et des pâtisseries, la punition des contraventions par des amendes pouvant s'élever à 60 mark (75 francs) ou, en cas d'insolvabilité, par la prison¹.

Plusieurs des ordonnances prévues ont été édictées² :

Bade, 1^{er} octobre 1906.

Reuss, branche cadette, 16 octobre 1906.

Saxe (royaume), 25 octobre 1906.

Reuss, branche aînée, 30 janvier 1907.

Gotha, 7 février 1907.

Cobourg, 19 février 1907.

Saxe-Meiningen, 27 mars 1907.

Mecklembourg-Strélitz, 23 août 1907.

Brunswick, 28 août 1907.

Oldenbourg, 1^{er} octobre 1907.

Lübeck, 5 novembre 1907.

Avant cette législation concertée entre les divers groupements, plusieurs ordonnances avaient été édictées par des gouvernements isolés ou des villes au sujet de la boulangerie : Nuremberg (1895); Lunebourg (août 1897); Hambourg (10 décembre 1897 et 2 décembre 1903); Lubeck (1898, 30 mai 1903, 17 août 1906); Dresde; Strasbourg (1898); Basse-Alsace (1898 et 20 août 1906); Weimar (2 mai 1899); Höchst (1899); Schwabach (2 juillet 1900); Bade (29 juillet 1900); Brunswick (17 avril 1903); Görlitz (5 décembre 1905)³.

1. On trouvera le texte intégral dans le Bull. Off. int. trav., 1906, p. 294.

2. Cf. Bull. Off. int. trav., 1908, p. xxx.

3. Le compte rendu du congrès de Stuttgart contient une partie de ces textes.

Autriche-Hongrie : La loi hongroise de 1884, n. 17 (a. 117 b) et la loi autrichienne des fabriques du 8 mars 1885 (§ 96 a) prescrivent pour les ouvriers occupés la nuit l'alternance du travail de nuit avec le travail de jour. L'ordonnance ministérielle autrichienne du 17 juin 1898¹ autorise l'emploi de jeunes ouvriers à des travaux de nuit dans les boulangeries.

Danemark : Une loi du 6 avril 1906 concernant le travail dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries est entrée en vigueur le 1^{er} octobre suivant². Elle s'applique même aux boulangeries annexées à des hôtels. Ses principales dispositions sont les suivantes : elle interdit le travail de nuit aux garçons jusqu'à 16 ans (6 h. soir à 4 h. matin) et aux filles jusqu'à 18 ans (8 h. soir à 6 h. matin); pour les garçons de 16 à 18 ans, la durée du travail est limitée à 10 heures ou 10 heures 1/2 effectives, coupées par des repos et si une partie de ce travail a lieu de nuit (8 h. soir-4 h. matin), la durée permise est réduite d'une demi-heure; la journée de travail des adultes n'est pas spécialement limitée, mais ils ont droit à un repos hebdomadaire qui est de 24 heures dans les villes de Copenhague et de Frederiksberg et ailleurs de 16 heures; dans le premier cas, on peut employer un ouvrier par bouche de four, pendant 3 heures sur les 24, à divers travaux accessoires (levains, fours, nettoyage); dans le deuxième cas, le repos doit avoir lieu le dimanche à partir de midi ou de 2 heures, et on peut employer un ouvrier par four aux travaux accessoires, à condition de lui redonner un congé équivalent au cours de

1. Ann. lég. trav. 1898, p. 19. — Cf. enquête italienne, p. 28, et Zadek, *op. cit.*, p. 605.

2. Ann. lég. trav. 1906, p. 100. — Bull. off. int. trav. 1906, p. 187.

la semaine; dans les deux cas, ces travaux accessoires doivent être placés au commencement ou à la fin du congé. Les amendes prévues sont assez élevées : 10-200 couronnes (14-280 francs) par personne employée indûment; mais pour la première fois on pourra se contenter d'un simple avertissement.

Australie et Nouvelle-Zélande : Dans ces pays, la législation est intervenue surtout pour fixer un maximum d'heures de travail et aussi pour interdire le travail de nuit aux femmes et aux enfants. D'après W. P. Reeves¹, en 1896 les boulangers de Brisbane (Queensland) travaillaient 60-80 heures par semaine, ceux de Rockampton (*id.*) 72, et ceux de Melbourne (Victoria) 48 seulement. L'horaire est également de 48 heures en Nouvelle-Zélande.

Consulter les lois suivantes :

Nouvelle-Zélande : loi du 8 novembre 1901, n° 59, codifiant la loi sur les fabriques, art. 2, al. 2, et art. 18, al. 1. [Ann. lég. trav. 1901, 324. — Bull. Off. int. trav. 1902, 648.]

Queensland : loi du 28 décembre 1901. [Ann. lég. trav. 1901, 324.]

Victoria : loi du 6 novembre 1905. [*Ib.* 1905, 306.]

Australie du Sud : loi du 22 décembre 1906. [*Ib.* 1906, 265.]

Canada : *Colombie britannique*, loi du 11 mai 1901. [Ann. lég. trav. 1901, 270.]

Nouveau-Brunswick : loi du 8 avril 1905 [*Ib.* 1905, 379.]

1. *State experiments in Australia and New-Zeland* (Londres 1902), cité dans l'enquête italienne, p. 30. — Zadek ajoute (p. 577) que le travail commence le matin; nous n'avons pu le vérifier.

Il nous faut maintenant passer aux pays qui, tranchant avec toutes ces formes de législation, ont trouvé plus opportun et plus efficace de supprimer le travail de nuit ; ils n'ont du reste pas limité là leur action et ont prescrit aussi, suivant les cas, soit un maximum d'heures de travail, soit le repos hebdomadaire, soit l'un et l'autre.

CHAPITRE PREMIER

La suppression du travail de nuit en Norvège.

Depuis 1885, c'est-à-dire depuis vingt-quatre ans, le travail de nuit des ouvriers boulangers est supprimé par la loi en Norvège : c'est la première tentative de ce genre que nous rencontrions, si nous mettons à pari l'essai mort-né de la Commune de Paris.

On pourrait s'étonner que cette initiative ait été prise par un pays d'importance secondaire, car on connaît peu de chose, en France, de la Norvège¹ : pour beaucoup c'est, dans un mélange assez vague, le pays d'Ibsen et de Bjørnson, de Nordenskjöld et de Nanssen, des hommes

1. On consultera avec intérêt les ouvrages suivants, qui contiennent sur la Norvège des renseignements généraux : *La Norvège, ouvrage officiel publié à l'occasion de l'Exposition de Paris 1900*, Christiania, Imprimerie centrale, 1900 (en français). — P. Bureau, *Le Paysan des Fjords de Norvège*, Paris, bureaux de la « Science Sociale », 1906. — M. Quillardet, *Suédois et Norvégiens chez eux*, Paris, A. Colin, 1899. — M. Castberg, ministre de la Justice, Christiania, *La Démocratie norvégienne*, dans les « Documents du Progrès », mai 1908. — Urbain Gohier, *La République escamotée en Norvège*, brochure, 1905 (en vente chez l'auteur).

Beaucoup de documents et de journaux concernant la Norvège se trouvent au *Fonds scandinave* annexé à la Bibliothèque Sainte-Geneviève de Paris.

blonds, des fjords, du soleil de minuit, de la neige et des skis; on sait aussi qu'une incompatibilité d'humeur déclarée l'amena, en 1905, à se séparer de la Suède, après une union presque séculaire; mais on ignore généralement son tempérament ardemment démocratique¹ : lorsqu'elle eut acquis la conviction que les ouvriers boulangers se trouvaient dans des conditions de vie gravement anormales, elle crut se devoir à elle-même de faire pour eux quelque chose. Et elle ne s'en repentit pas, puisque, revenant par quatre fois sur cette loi pour la retoucher, elle resta toujours fidèle au principe qui, en 1885, l'avait inspirée.

Il ne faudrait pas croire d'ailleurs que la boulangerie soit en Norvège très arriérée et que la démonstration faite là-bas de la possibilité de renoncer au travail de nuit ne prouve rien pour la France.

Sans doute, il y a de grandes différences : le Norvégien mange moins de pain que le Français — 40 ou 50 % de

1. Ainsi, la noblesse, qui était du reste presque disparue, fut supprimée expressément par une loi de 1821. Le pouvoir effectif appartient au *Storting*, assemblée unique de 117 membres, qui, pour le travail législatif, se dédouble : on a alors le *Lagting*, sorte de Sénat, composé de 29 membres tirés au sort dans le *Storting*; le reste forme l'*Odelsting*; le roi a le droit de *veto* (dont il usa notamment lors de la suppression de la noblesse), mais depuis un grave conflit survenu, en 1880, entre le pouvoir royal et le Parlement, le *Storting* est vraiment le seul souverain. Le suffrage universel existe depuis 1898; les femmes ont les mêmes droits politiques que les hommes depuis 1907 (elles avaient déjà conquis cette égalité, depuis 1901, pour les élections municipales). Le suffrage populaire joue un rôle important non seulement dans les élections politiques, mais aussi dans l'administration de la justice, dans la direction des écoles... Bien que le socialisme ait pris maintenant une certaine extension dans les grandes villes, il a été lent à s'introduire. Le livre *La Norvège* en donne comme raison « la situation économique assez régulière, le développement encore peu considérable de l'activité manufacturière, le relèvement des salaires et la grande égalité politique ». Quant à l'influence qu'a exercée la nature sur la formation du caractère de la race, je renvoie aux intéressantes théories de l'école de la « Science sociale » et particulièrement au livre récent de M. P. Bureau.

moins — et le pain qu'il mange est, pour les deux tiers, du pain de seigle¹. M. A. Morel nous donne, dans son *Histoire de la boulangerie en Europe*, les renseignements suivants :

« La boulangerie dans les régions du Nord est encore aujourd'hui très primitive, pour la raison que la nourriture des habitants de ces pays froids et peu peuplés est très différente de la nôtre et que le pain n'est pas, comme en France, la base de l'alimentation ; souvent il ne figure sur la table que pour mémoire.

« Le pain est remplacé, comme base d'alimentation, par la pomme de terre, qui y est servie à chaque repas et à chaque plat. Elle est cuite à l'étouffée et on la mange saucée dans le jus qui accompagne chaque mets.

« On fait principalement usage de pain de seigle...

« Le pain se mange principalement en tartines, avec du beurre, aux repas du matin et du soir.

« Dans ce pays, où la population est peu dense², les boulangers sont très rares et, même dans les communes de moyenne importance, chacun fait son pain soi-même dans un petit four attaché à chaque habitation.

« Le pain fait dans les maisons particulières, et surtout celui fait à la campagne, est très grossier et fort indigeste ;

1. V. le tableau reproduit en annexe.

2. Cette densité est de 7 habitants par kilomètre carré, c'est-à-dire 10 fois moins que la France (73), 35 fois moins que la Belgique (246). D'après les statistiques officielles que j'ai trouvées citées dans les documents parlementaires relatifs à la loi de 1906, il y aurait environ 1,750 patrons boulangers (875 dans les villes, 877 dans les campagnes) ; cela fait, pour une population de 2 millions d'habitants, 1 boulanger pour 1,140 habitants environ ; c'est une proportion faible, qui s'explique par l'éparpillement extraordinaire de la population dans ce rude pays ; la proportion dans les villes serait trouvée, évidemment, beaucoup plus forte.

il renferme une grande partie de son, est mal fait et mal travaillé. »

Voilà pour les campagnes, qui occupent d'ailleurs dans le pays une place prépondérante. Mais ce qui nous intéresse, ce sont évidemment les villes; or la situation y est tout autre, depuis quelques années surtout. M. Morel continue :

« Cependant, dans les villes, il existe des boulangers qui fabriquent, outre le pain usuel, du pain fait à la française et du pain viennois.

« De ces deux dernières sortes il se fait une consommation considérable, et pour les fabriquer on fait usage de la levure de grains. »

Le *Manuel du Boulanger*, publié par M. E. Favrais¹, confirme ces renseignements :

« En Norvège, la petite fabrication est prépondérante ; cependant, depuis peu, dans beaucoup de boulangeries, on emploie des machines et des nouveaux fours...

« Les sortes de pains les plus employées sont le pain de seigle, le pain de blé, le biscuit de seigle, le biscuit de blé. On peut ajouter que la boulangerie norvégienne est, de tous les pays, celle qui offre le plus de variantes, car dans ces dernières années beaucoup de sortes étrangères de pain, spécialement de luxe, ont été mises dans le commerce.

« La méthode de fermentation pour le pain de seigle est généralement l'emploi du levain aigre. Pour les pains autres, on emploie exclusivement la levure de bière pressée.

« A la suite de la publication d'un petit livre fort bien fait sur l'état de la boulangerie dans ce pays, par le Dr J. Reichborn-Kjennerud, qui constatait les conditions défectueuses au point de vue de la police sanitaire des

1. Paris, Tignol, p. 283.

boulangeries, un contrôle étroit a été exercé par les pouvoirs et la boulangerie a si bien profité de ses enseignements qu'il peut maintenant supporter la comparaison avec n'importe quel pays d'Europe. »

Il y a aujourd'hui de très importantes boulangeries en Norvège : les documents parlementaires de la loi de 1906 font allusion à des boulangeries ayant jusqu'à vingt ouvriers¹ ; cependant la plupart des boulangeries en ont seulement un ou deux².

La loi de 1885 a été provoquée par la révélation des conditions déplorables où se trouvaient les ouvriers boulangers ; la concurrence avait amené, surtout dans les grandes villes, des durées de travail démesurées ; à Christiania, par exemple, le travail allait, sans repos, de 8 heures du soir-minuit à 2-6 heures de l'après-midi suivante. Les ouvriers boulangers mouraient, en Norvège, à 39 ans en moyenne. On s'occupait, du reste, à ce moment-là déjà, de législation sociale. La même année (1885), une commission était nommée pour étudier un important projet relatif à la protection des travailleurs³. La même année aussi, un congrès ouvrier se prononçait pour la limitation de la journée de travail à dix heures⁴.

Quant à la boulangerie, il n'y avait encore qu'une loi, vieille de trente ans, interdisant de cuire le pain les dimanches et jours fériés.

1. Rapport du département du Commerce et de l'Industrie (M. Arc-tander) du 13 juillet 1905, p. 4.

2. Rapport de la Commission, p. 5. — Il y a 3,300 ouvriers pour la boulangerie et la pâtisserie réunies, dont environ 2,800 pour la boulangerie seule (*ib.*, p. 8) ; cela fait, pour 1,750 boulangeries, une moyenne de 1,6 ouvrier par boulangerie.

3. Ce projet, préparé dès 1878 par le gouvernement, devait aboutir à la loi du 27 juin 1892. (V. *La Norvège*, *op. cit.*, p. 227.)

4. *La Norvège*, p. 227.

Les statistiques qui déterminèrent le mouvement d'opinion d'où sortit la loi de 1885 ont été contestées. Au cours de la discussion de la loi de 1906, on cita d'autres statistiques, suédoises et anglaises notamment, attribuant à la profession des boulangers une situation sanitaire normale ou même privilégiée. On invoqua notamment celles qui concernaient la capitale norvégienne, Christiania. « Les inspecteurs sanitaires de Christiania déclarent, dans leur rapport pour 1870-1889 sur la mortalité dans cette ville, que déjà, au temps où le travail de nuit était entièrement libre, les boulangers et pâtisseries présentaient les conditions de mortalité les plus favorables de toutes les professions portées sur les tableaux, et que la mortalité par tuberculose était de 4,1 ‰ pour les boulangers, alors que pour les autres professions elle variait de 2,5 à 12,4 ‰¹. »

Voici, à ce sujet, l'avis d'un homme particulièrement compétent, le Dr L. Flock, qui fut pendant longtemps médecin de la Caisse de maladie des ouvriers boulangers de Christiania ; après avoir dit que les principales maladies des boulangers sont les maladies de l'appareil digestif, l'anémie, les insomnies et les maladies nerveuses, il ajoute :

« Sans doute, les statistiques de mortalité pour la ville de Christiania montrent que les boulangers atteignent généralement un âge élevé. Comme je connais spécialement cette question, je me permettrai de faire remarquer que beaucoup d'ouvriers quittent la ville pour aller chercher à la campagne ou dans d'autres villes un travail plus doux, un travail de jour surtout, tandis que d'autres quittent la profession de boulanger et prennent un autre métier, spécialement dans le commerce, etc. Les statistiques sont ainsi

1. Rapport de la Commission, p. 8. — V. aussi les débats de l'Odelsting, 1905/1906, n° 40, p. 315.

faussées. Elles nous donnent seulement la durée de la vie chez les ouvriers robustes et résistants, mais elles ne comprennent pas ceux qui, à cause de l'affaiblissement de leur santé, quittent les villes ou prennent des emplois moins pénibles¹. »

Cette déclaration était reproduite en 1892 parmi les documents annexés au premier projet de modification de la loi de 1885, et la proposition gouvernementale de 1894 disait :

« Quant au travail de nuit, on comprend facilement qu'il soit beaucoup plus nuisible aux ouvriers que le travail de jour ; il est déprimant surtout dans une profession comme la boulangerie, qu'on reconnaît presque unanimement pour un métier plus insalubre que la plupart des autres². »

L'opinion générale en 1885 était donc que parmi les ouvriers, la catégorie des boulangers était une des plus dignes d'intérêt. On crut d'abord que l'initiative privée suffirait à remédier à un état de choses que les patrons eux-mêmes avouaient déplorable. Mais il fallut renoncer à cet espoir. Alors on fit la première loi, celle de 1885, où le principe de l'interdiction du travail de nuit était déjà très nettement posé en ce qui concerne les ouvriers : le travail est interdit pour eux de 6 heures du soir à 3 heures du matin. Les exceptions, assez nombreuses, sont les suivantes :

1^o Le patron peut travailler à toute heure.

2^o Le séchage des biscuits et le travail des levains peuvent se faire la nuit.

1. Rapport de la Commission, p. 4. — Cette opinion du Dr Flock sur les statistiques de mortalité des ouvriers boulangers est partagée par d'autres personnes compétentes, le Dr Zadek, le Dr Epstein, etc. (V. ci-dessus le chapitre IV de la première partie.)

2. Projet de 1894, p. 9. — Le passage est cité dans le rapport de la Commission de 1906, p. 4.

3^o Le travail continu avec équipes de jour et de nuit est permis sous certaines conditions.

4^o Le vendredi soir, le travail peut commencer à minuit, en compensation de ce qu'il doit cesser du samedi soir 6 heures au lundi matin.

5^o On peut travailler la nuit à l'occasion d'un certain nombre de fêtes prévues par la loi et aussi pour remplacer une journée perdue; en outre, l'autorité communale et l'autorité de police peuvent accorder diverses dérogations temporaires ou transitoires.

*Loi du 17 juin 1885 limitant la durée du travail
dans les boulangeries.*

Article premier. — Il est interdit de cuire le pain le dimanche et les autres jours de fête, à partir de 6 heures du soir la veille.

Art. 2. — Il est en outre interdit à quiconque exerce la profession de boulanger ou dirige une boulangerie d'employer aux jours ordinaires, de 6 heures du soir à 3 heures du matin, les ouvriers qu'il occupe dans la boulangerie à autre chose qu'à faire sécher les biscuits ordinaires et les biscuits de mer et à préparer le levain. Restent en dehors de cette interdiction les boulangeries où sont organisées des équipes se succédant avec une durée de travail qui ne dépasse pas douze heures par jour pour chaque équipe.

Art. 3. — Cette interdiction ne s'applique pas :

a) aux dimanches qui tombent deux jours avant Noël ou le jour de l'An;

b) à la nuit du vendredi au samedi, à partir de minuit;

c) aux nuits suivantes : la nuit qui suit Noël, celle qui suit Pâques, celle qui suit la Pentecôte, la nuit du dimanche au lundi gras, la nuit de l'avant-veille à la veille du jour

d'actions de grâces, celle de l'avant-veille à la veille de l'Ascension, les deux nuits qui précèdent le jeudi saint et le 31 décembre, enfin les trois nuits qui précèdent la nuit de Noël.

Dans chaque localité, l'autorité communale peut en outre, par une décision que devra approuver le roi, accorder des dérogations à l'interdiction portée par l'article 2 pour les périodes de l'année pendant lesquelles il se produit ordinairement un surcroît de travail dans les localités intéressées, de même que le chef de la police peut accorder aussi des dérogations à titre transitoire, lorsque les circonstances l'exigent absolument ou le rendent très désirable.

Art. 4. — Les enfants au-dessous de 16 ans ne peuvent pas être employés dans les boulangeries avant 5 heures du matin ni après 6 heures du soir.

Art. 5. — Dans le cas où une fournée commencée à temps serait manquée, le travail peut être continué, dans la mesure nécessaire, au delà du temps permis.

Art. 6. — Les infractions à cette loi seront punies d'amendes de 2 à 200 couronnes¹ et relèvent du tribunal de police.

Art. 7. — Le consentement de l'ouvrier intéressé ne dispense pas de la peine.

Art. 8. — La loi concernant l'interdiction de cuire le pain les dimanches et autres jours de fête, du 12 octobre 1857, est abrogée.

En regard de cette première loi, nous allons — sautant par-dessus trois lois intermédiaires de 1894, 1897 et 1899 — présenter le dernier état de la législation, la loi actuellement

1. La couronne vaut 1 fr. 40.

en vigueur de 1906 : on saisira mieux ainsi les changements survenus.

*Loi du 24 avril 1906, limitant la durée du travail
dans les boulangeries.*

Article premier. — Il est interdit de cuire le pain, le 17 mai, les dimanches et les autres jours de fête, à partir de 6 heures du soir la veille jusqu'au soir à minuit. Toutefois, il est permis de préparer le levain et de chauffer le four avant minuit.

Le patron boulanger est autorisé à travailler personnellement jusqu'à 8 heures du soir le samedi et la veille des autres jours de fête.

Art. 2. — Il est, en outre, interdit à quiconque exerce la profession de boulanger d'employer aux jours ordinaires, de 6 heures du soir à 8 heures du matin, les ouvriers qu'il occupe dans sa boulangerie à autre chose qu'à faire sécher les biscuits ordinaires et les biscuits de mer, à préparer le levain et à chauffer les fours. Les ouvriers employés à ces travaux peuvent, tout en les exécutant, commencer à préparer la pâte à partir de 5 heures du matin.

Toutefois, on ne peut employer dans ce but, dans chaque boulangerie, qu'un homme par four utilisé pour le travail de jour (excepté les fours à pâtisserie, les fours à biscuits et autres fours semblables); le nombre des hommes ainsi occupés ne peut dépasser trois par établissement. Les doubles fours sont comptés comme un seul four.

De même, il est interdit aux personnes qui ont loué une boulangerie de cuire en dehors des heures fixées plus haut, entre 8 heures du soir et 6 heures du matin, lorsque celui qui leur a loué sa boulangerie est intéressé dans son exploitation.

La journée de chaque ouvrier ne peut excéder douze heures par jour, y compris les temps d'arrêt pour les repas et le repos, dont l'un doit comporter au moins une heure entière à midi. Au lieu de ce règlement de travail, les patrons peuvent adopter la journée de dix heures, y compris les repos pour les repas et les pauses accordées ordinairement. Lorsqu'il a été décidé que l'on modifierait l'horaire du travail, avis doit en être donné aux ouvriers au moins vingt-quatre heures d'avance. Aucun ouvrier ne doit être employé plus de six nuits par quinzaine aux travaux de nuit autorisés par le premier alinéa du présent article.

Lorsque le travail de nuit autorisé par le premier alinéa du présent article est exécuté par le personnel occupé le jour, on doit déduire de la durée du travail diurne le double du temps pendant lequel ce personnel est occupé la nuit. Lorsque le travail de nuit est exécuté par un personnel ne travaillant pas en même temps le jour, la durée du travail ne peut excéder dix heures, y compris les pauses et les repos pour les repas.

Art. 3. — L'interdiction formulée aux articles 1 et 2 ne s'applique pas :

a) à la veille des dimanches et jours de fête, à moins que deux de ces jours ne se suivent, non plus qu'à la nuit du 16 mai, lorsque ce jour ne tombe pas un jour de fête ou un dimanche. Pendant ces nuits, le travail peut commencer à 2 heures et se poursuivre jusqu'à 6 heures de l'après-midi suivante ;

b) à la nuit qui précède les deux derniers jours ouvrables avant la Noël ; à la nuit qui précède les autres dimanches et jours de fête se suivant immédiatement ; à la nuit qui précède le samedi d'avant le mercredi des Cendres et la nuit qui précède le lundi d'avant le mercredi des Cendres. Pendant ces nuits, le travail peut commencer à 10 heures

et se poursuivre jusqu'à 6 heures de l'après-midi suivante. Lorsque la veille de la Noël est un dimanche, le travail peut être continué le samedi jusqu'à 10 heures du soir.

Pendant les jours désignés, la journée de chaque ouvrier ne peut excéder quinze heures, y compris les pauses et les repos pour les repas, dont l'un doit comporter au moins une heure entière à midi.

Le patron peut toutefois, au lieu de ces dispositions, adopter la journée de treize heures, y compris les repos pour les repas et les pauses accordées ordinairement.

Dans chaque localité, l'autorité communale peut, en outre, par une décision que devra approuver le roi, accorder des dérogations à l'interdiction portée par l'article 2 pour les périodes de l'année pendant lesquelles il se produit ordinairement un surcroît de travail dans les localités intéressées. Enfin, le chef de la police peut accorder des dérogations, à titre transitoire, lorsque les circonstances l'exigent impérieusement et lorsque les ouvriers intéressés y consentent. Ces dérogations ne peuvent être accordées toutefois pour plus de six journées de travail. Des dérogations d'une plus longue durée peuvent être accordées par le bailli (*amtmanden*), si demande en est faite.

Art. 4. — Les enfants au-dessous de quatorze ans ne peuvent être employés dans les boulangeries. Les jeunes ouvriers de quatorze à dix-huit ans ne peuvent être employés au travail de nuit autorisé par le premier alinéa de l'article 2 et jamais plus de douze heures par jour, y compris les repos pour les repas et les pauses, dont l'un doit comporter une heure entière à midi.

Art. 5. — Tout patron coupable d'infraction à la présente loi est puni d'amende. Est passible de la même peine tout ouvrier qui exécute un travail en dehors des heures fixées par les articles 1 à 3.

Art. 6. — La présente loi est applicable aux boulangeries dépendant des hôtels, restaurants et pâtisseries.

Art. 7. — Lorsque plusieurs personnes exploitent en commun une boulangerie, une seule d'entre elles est considérée comme patron au sens de la présente loi ; les autres sont considérées comme des ouvriers. La personne considérée comme patron doit sans retard faire connaître son nom à l'autorité de police : celle-ci fait afficher cette déclaration dans la boulangerie.

Art. 8. — La loi du 6 août 1897 sur la durée du travail dans les boulangeries et la loi complémentaire du 20 mai 1899 sont abrogées.

Nous allons maintenant tâcher de présenter un aperçu aussi clair que possible des diverses étapes de cette législation :

2^e loi. — Loi du 14 juillet 1894.

La loi de 1885 « n'élimina pas les maux qu'on voulait éviter : la durée du travail restait toujours excessive (15 heures), et le travail de nuit subsistait toujours, partiellement il est vrai, au grand préjudice de l'hygiène des travailleurs et de la moralité des plus jeunes d'entre eux¹ ».

Alors, en 1894 :

1^o On décide de considérer comme travail de nuit celui accompli entre 8 heures du soir et 6 heures du matin (au lieu de 6-3) (art. 2).

2^o On limite à douze heures — y compris le temps des repas — la journée de travail de l'ouvrier (art. 2).

1. Enquête italienne, p. 31.

3° On exclut complètement des boulangeries les garçons de moins de quatorze ans; ceux de quatorze à dix-huit ans ne peuvent être employés à aucun travail de nuit (art. 4).

4° On supprime la permission du travail continu avec équipes (ancien art. 2); on ne permet plus de travailler au delà de l'heure normale sous prétexte d'une journée manquée (ancien art. 5); on rend la loi applicable aux boulangeries dépendant des hôtels, restaurants et pâtisseries (art. 7 nouveau).

5° Un même ouvrier ne pourra être employé plus de six nuits par quinzaine aux travaux de nuit tolérés (séchage des biscuits, travail des levains); dans le cas où ces travaux seront faits par un ouvrier travaillant aussi le jour, chaque heure de nuit lui sera comptée pour 1 h. 1/2 (art. 2).

6° On précise les exceptions, et en même temps on les restreint; ainsi, le dimanche soir, on ne pourra pas travailler avant minuit, sauf pour les levains¹; le samedi matin, on ne pourra commencer qu'à 2 heures (au lieu de minuit), de même pour les nuits précédant certaines fêtes; encore, dans tous ces cas, la durée du travail ne devra-t-elle pas dépasser, pour chaque ouvrier, 15 heures (et 12 heures le jour de la fête nationale). Il ne reste, comme permissions plus larges, que le dimanche tombant l'avant-veille de Noël (on peut travailler de 6 h. du soir au lundi soir 8 h.) et celui qui tombe la veille de Noël (on peut travailler le matin de 2 h. à 8 h. et le soir de 6 h. au lundi soir 6 h.) (art. 1 et 3).

7° Les dérogations transitoires ne peuvent désormais être accordées par le chef de la police que si les ouvriers y consentent, et elles ne doivent pas dépasser six jours; pour

1. Cela semble dire qu'on peut travailler à partir de minuit, mais il ne s'agit probablement que du séchage des biscuits, permis la nuit.

les dérogations plus longues, il faut s'adresser au préfet (art. 3).

8° Le taux des amendes est élevé : 10-500 couronnes au lieu de 2-500; on précise leur destination : si les ouvriers ont une caisse de soutien ou une caisse de maladie, elles y seront versées; dans le cas contraire, elles iront à la caisse de maladie du district ou à la caisse communale (art. 5 nouveau).

3^e loi. — Loi du 6 août 1897.

Les retouches sont, en 1897, beaucoup moins importantes qu'en 1894; presque toutes, du reste, sont animées du même esprit que les premières lois et les renforcent :

1° On limite à dix heures la durée de travail des ouvriers qui sont occupés exclusivement la nuit; ce temps comprend les heures habituelles de repos (art. 2).

2° Les douze heures de travail des ouvriers occupés le jour doivent comporter les repos habituels : il doit y avoir, à midi, une heure de repos au moins. Si les patrons préférèrent adopter la journée de dix heures (qui comprend également les repos), ils doivent prévenir les ouvriers, lorsqu'ils passent d'un système à l'autre, au moins vingt-quatre heures d'avance (art. 2).

3° Dans l'intention, probablement, de remédier à certains abus, on décide de considérer comme ouvrier celui qui a loué une boulangerie, lorsque le bailleur reste intéressé dans l'exploitation (art. 1); de même, lorsque plusieurs associés exploitent une boulangerie, un seul sera considéré comme patron, et la police fera afficher son nom dans la boulangerie (art. 8 nouveau).

4° On restreint encore les heures de travail permises le

dimanche qui précède d'un jour ou deux la fête de Noël (art. 3).

5^o Les seules modifications constituant un élargissement de la loi sont que l'on ajoute la veille de Pâques aux exceptions (travail permis de la nuit précédente minuit jusqu'au soir 6 heures, art. 3), et que l'on rend l'ouvrier responsable, au lieu du patron, lorsque le travail a été accompli hors des heures permises sans que le patron l'ait ordonné et sans qu'il le sache (art. 6).

4^e loi. — *Loi du 20 mai 1899.*

Un certain nombre de patrons commencent à apporter contre la loi des réclamations précises¹. Ils désirent surtout que l'*allumage des fours* et la *préparation de la pâte* soient permis le matin avant 6 heures, tandis que la loi autorise seulement le rafraîchissement des levains : ce sont surtout les petits pains du déjeuner qu'ils ont en vue ; aussi les réclamants sont-ils des patrons des villes et plus particulièrement ceux qui fournissent les hôtels. Ils demandent aussi plusieurs autres changements :

— l'assimilation du 17 mai (fête nationale) aux dimanches ; l'élargissement des exceptions pour les jours de fêtes ; la permission, le dimanche, de rafraîchir les levains et d'allumer les fours avant minuit ;

— la permission de faire travailler les jeunes ouvriers aux heures de nuit à partir de 16 ans (au lieu de 18) ;

— l'abaissement du taux des amendes à 2-200 couronnes (au lieu de 10-500) ; l'ouvrier coupable devra payer aussi l'amende.

1. V. les débats de l'Odelsting, 20 mars 1906, p. 293.

Mais ces demandes ne sont pas accueillies ; on se borne, en 1899, à faire aux patrons deux légères concessions, qui sont incorporées dans la loi de 1897¹ :

1^o Les patrons — qui ont bien la permission de travailler la nuit, mais non pas le dimanche — pourront désormais travailler personnellement le samedi soir jusqu'à 8 heures (au lieu de 6) (art. 1).

2^o Les amendes seront versées, non plus dans la caisse des ouvriers, mais dans la caisse communale (art. 5).

5^e loi. — Loi du 24 avril 1906.

Les patrons ne se découragent pas ; le projet de modification, repoussé en 1899 par l'Odelsting et approuvé à l'unanimité par plusieurs assemblées annuelles de leur syndicat, est présenté en 1901 au ministre du Commerce et de l'Industrie, qui refuse de s'en occuper ; alors on le porte de nouveau à l'Odelsting (1902), mais celui-ci, pour diverses raisons et, en particulier, faute de temps, ne le discute même pas.

En 1903 (19 nov.), nouvelle tentative près du ministère du commerce, cette fois plus heureuse. Le ministre fait faire par les préfets (circ. du 22 avril 1904) une enquête près des patrons et des ouvriers, spécialement en ce qui concerne le changement principal (permission d'allumer le four et de travailler la pâte avant 6 h.) Il demande aussi l'avis des autorités locales de police (circ. du 16 mai 1904).

1. La loi de 1894 s'était substituée à la précédente ; de même celle de 1897 ; en 1899, au contraire, on garde le texte de la loi de 1897, en modifiant seulement les articles 1 et 5.

Toutes ces lois sont complètes par elles-mêmes ; nous ne trouvons pas en Norvège de règlements d'application comme au Tessin et en Italie.

Du côté des *patrons*, cette enquête révèle des états d'esprit et des intérêts très différents; un tiers à peu près des avis exprimés sont contre le changement proposé; ce sont surtout des patrons de la campagne ou de petits patrons; pour les uns, le pain de luxe est chose peu importante; pour les autres, la loi telle qu'elle est, en leur permettant de travailler la nuit, les avantage au détriment des gros patrons. Les patrons des villes réclament généralement le changement : il y a 10 syndicats qui le réclament contre 4 qui n'en veulent pas. Il n'y a qu'une ville importante, Stavanger, où le syndicat patronal soit pour le *statu quo* en ce qui concerne l'article 2. Les partisans du changement sont appuyés par quelques hôteliers de Christiania (27, sur plus de 200 hôtels et pensions), de Trondhjem et de Bergen¹. Les ouvriers ont quêté des protestations de patrons; ils en ont récolté un certain nombre, moins pourtant qu'en 1903.

Les *ouvriers* protestent énergiquement; tous les syndicats sont hostiles au changement, et il n'y a qu'un très petit nombre d'avis individuels favorables.

La *police* constate généralement que le public ne se plaint pas et que le changement n'est pas nécessaire. La Chambre de police de Christiania déclare « qu'elle n'a pas pu se convaincre que l'intérêt de la boulangerie ou celui du public réclament un changement important quelconque aux dispositions légales actuelles². » Le chef de la police de Drammen dit : « La loi sur les boulangeries a manifestement relevé les ouvriers boulangers au point de vue sanitaire, économique et moral. Si on n'est pas en présence de

1. Les 4 principales villes norvégiennes sont : Christiania (280,000 hab.), Bergen (80,000), Trondhjem (40,000), Stavanger (35,000).

2. Odelsting, 20 mars 1906, p. 295.

motifs impérieux, on doit donc être très prudent pour admettre des dispositions qui peuvent conduire à supprimer ou à énerver la loi. Il y a, semble-t-il, d'autant moins de raisons à cela que la loi, dans l'ensemble, n'entraîne plus de désagréments ni de frottements notables et qu'en même temps les gens de la partie ne peuvent pas nier qu'elle permet maintenant, malgré la limitation de l'horaire, une production tout aussi forte et tout aussi bonne qu'avant cette limitation¹. » A Larvick, Stavanger, etc..., même attitude des autorités de police.

C'est dans ces conditions que va s'engager le débat; les discussions à ce sujet ont toujours été, au Storting, longues et approfondies; mais cette fois elles le seront peut-être plus encore. Il s'agit, en apparence, de peu de chose : permettre aux ouvriers qui ont le droit d'être dans la boulangerie, pour les levains, avant l'heure légale, peut-être aussi à ceux qui sont occupés la nuit à faire sécher les biscuits, d'allumer les fours et de travailler la pâte.

Mais, en réalité, il y a plus que cela : les partisans de toute cette législation y voient le premier pas en arrière et craignent de le voir suivi d'autres; les patrons affirment que la modification proposée n'a d'autre but qu'une meilleure utilisation du temps où le travail est permis et que le travail de nuit ne sera pas augmenté le moins du monde; seulement on pourra travailler avant 6 heures, au lieu de se croiser les bras, une petite quantité de pâte, et satisfaire ainsi la partie la plus difficile de la clientèle, qui réclame du pain frais de bonne heure. On leur répond que cette nécessité ne se fait pas sentir et que le public ne se plaint pas. « On voit affiché partout, dit un député, aux vitrines des boulan-

1. *Ib.* — Drammen est une ville de 25,000 habitants.

geries, qu'elles livrent du pain frais à 7 h. 3/4 du matin. Est-ce que ce n'est pas assez tôt pour avoir du pain frais¹? » Un autre raconte qu'il a interrogé un ouvrier : « A quelle heure est prêt le pain français? — A 7 heures, répondit-il, et alors le garçon chargé du portage prend le pain et court le porter aux hôtels. — Et le pain est-il bien cuit et bon? » demandai-je. Oui, cet ouvrier n'avait jamais entendu les hôteliers se plaindre du pain. On n'avait non plus jamais manqué de pain, disait-il; et le patron avait dit, quand la loi entra en vigueur, qu'avec elle il était impossible de travailler; mais maintenant il trouve que la chose pouvait se faire². »

Le gouvernement, représenté par le ministre Arctander, est favorable à la modification et a présenté un projet; la Commission est partagée : la majorité repousse toute discussion, la minorité propose seulement quelques retouches au projet gouvernemental. A l'Odelsting, où la discussion a lieu les 20 et 21 mars 1906, le projet de modification trouve des adversaires tenaces, spécialement M. Castberg (depuis ministre de la Justice). Au Lagting (3 avril), c'est surtout M. Skilbred qui le combat.

Un point sur lequel on est unanime, c'est que la loi n'a pas de *graves* inconvénients; on reconnaît aussi qu'elle a considérablement amélioré la situation physique et morale des ouvriers³.

1. Odelsting, 20 mars 1906, p. 301.

2. *Ib.*, p. 308.

3. L'enquête italienne contient les renseignements suivants, qui confirment ce point (ils sont antérieurs à la loi de 1906) : « Malgré les exceptions comprises dans la loi, le repos nocturne est rigoureusement respecté. Ses effets sont excellents. Les ouvriers boulangers travaillent beaucoup plus activement et mieux; leur santé s'est beaucoup améliorée; leur moralité aussi a beaucoup gagné. Les patrons ont toujours respecté la loi. Dans les cas d'infractions, ils ont été frappés d'amendes. Ils se

Après de très vives discussions, on arrive à ceci :

1^o On autorise les ouvriers qui viennent pour les levains avant 6 heures à chauffer les fours (cela se faisait déjà, en pratique, malgré la loi) et à *préparer la pâte*. Mais on ne pourra préparer la pâte avant 5 heures, et il ne sera permis d'employer dans ce but qu'un ouvrier par four (et au maximum 3) (art. 2). C'est, en somme, ce que demandaient les patrons et ce que proposaient le gouvernement et la minorité de la commission. Les partisans de ce changement protestaient qu'ils ne voulaient pas ouvrir les portes au travail de nuit : ils avaient un moyen bien simple de rassurer les gens inquiets, moyen que proposait, du reste, le projet gouvernemental : ne pas permettre les travaux préparatoires (rafraîchissement des levains et chauffage des fours) avant 4 heures du matin ; on ne s'explique pas qu'ils ne l'aient pas employé.

2^o On autorise le travail des levains et le chauffage des fours le dimanche soir avant minuit (art. 1^{er}) ; le gouvernement était contre ce changement.

3^o On remanie les exceptions relatives aux jours de fêtes (art. 3) ; on assimile le 17 mai (fête nationale) aux dimanches (art. 1^{er}).

4^o On décide que l'ouvrier coupable sera frappé d'amende (art. 5)¹ : c'est encore une concession aux patrons, qui avaient signalé le fait d'ouvriers poussant leurs patrons à violer la loi pour les dénoncer ensuite.

sont adressés plusieurs fois au Parlement pour obtenir un retour partiel au régime d'autrefois, mais ils ne l'ont fait que parce que chacun espère pouvoir vaincre les autres dans la concurrence, en offrant le pain frais avant les autres. Mais les consommateurs ne réclament pas du tout cela. » (P. 32.)

1. Le taux des amendes n'est plus indiqué ; on s'en tient à la loi pénale générale mise en vigueur par la loi du 22 mai 1902 ; les amendes vont de 1 à 5,000 couronnes et tombent dans la Caisse de l'Etat.

Bref, c'est le succès, à peu près sur toute la ligne, du projet des patrons; une chose pourtant qu'on ne leur accorde pas, c'est de permettre aux jeunes garçons, à partir de 16 ans, de travailler avant 6 heures. L'âge de 18 ans est maintenu (art. 4). Une discussion assez vive s'engagea, du reste, sur cet article; les adversaires du nouveau projet espéraient compenser les pertes qu'ils avaient éprouvées ailleurs, en obtenant la journée de 10 heures, repos compris, pour les jeunes ouvriers de moins de 18 ans, mais ils n'y réussirent pas.

On leur fit pourtant une légère concession sur un autre point :

5^o On décida que lorsque le personnel de jour anticiperait sur l'heure normale, les heures de nuit, c'est-à-dire celles antérieures à 6 heures du matin, lui seraient comptées doubles (au lieu de 1 fois 1/2) (art. 2).

Tel est le dernier état de cette législation, dont un député, M. Eriksen, disait, lors des débats de 1906 : « Parmi le peu qu'on a fait chez nous jusqu'ici sur le terrain de la législation sociale, la loi sur les boulangeries est une des principales choses et une des meilleures. Cette loi ne lèse aucun intérêt respectable, et elle a considérablement amélioré la condition des ouvriers boulangers au point de vue sanitaire et à tous les autres points de vue¹. »

Les ouvriers syndiqués ont vu la nouvelle loi d'un très mauvais œil; peut-être s'en exagéraient-ils la gravité; ils ont voulu protester par une grève générale; mais ils n'étaient pas assez forts (800 environ sur 2,800)², d'après les chiffres donnés lors des débats de 1906; ils ont été vaincus, après 19 semaines de résistance, et leur syndicat est resté très

1. Odelsting, 20 mars 1906, p. 303.

2. Rapport de la Commission, p. 8.

affaibli par cet échec qui lui coûta 80,000 francs : ils n'ont pu faire les frais, en 1907, d'envoyer un délégué au Congrès international de Stuttgart¹.

Quoi qu'il en soit, et même en admettant que la loi de 1906 constitue un recul sur les précédentes, on voit que la Norvège est bien loin encore de rétablir le travail de nuit dans la boulangerie.

D'après les renseignements que j'ai obtenus d'un haut fonctionnaire norvégien de Christiania (29 septembre 1908), on peut avoir le pain maintenant vers 7 heures ou 7 h. 1/2 du matin. Un autre² m'écrivait le 15 avril 1909 : « Il y a eu une certaine opposition de la part des patrons contre le vote de ces lois ; par contre, aucune de la part du public consommateur. Depuis que la loi de 1906 a apporté en faveur des patrons quelques modifications secondaires, contre lesquelles les ouvriers se sont élevés par une grève qui a échoué, il n'y a aucune raison de croire que la loi ne sera pas durable. »

1. V. le compte rendu du Congrès, pp. 93, 94, 95. Il semble que les ouvriers boulangers norvégiens n'avaient pas compris la nécessité d'être assez forts pour pouvoir conserver la belle situation que la loi leur faisait. — La durée et le coût de cette grève sont indiqués d'après le journal de la Fédération suisse de l'Alimentation, n° du 18 octobre 1906.

2. M. Chr. Dahl, chef de bureau (affaires sociales) au ministère du commerce, de la navigation et de l'industrie.

CHAPITRE II

La suppression du travail de nuit au Tessin.

L'expérience faite au Tessin en 1906 est assurément beaucoup moins importante que celle de l'Italie, dont l'histoire suivra. Mais ce pays, si petit qu'il soit — avec ses 3,000 kilomètres carrés (la moitié d'un département français) et ses 140,000 habitants — présente en raccourci les caractères d'un milieu social très diversifié : parmi ses 250 boulangeries, on trouve l'installation moderne, avec ses fours perfectionnés et ses pétrins mécaniques, qui fait les pains de luxe pour les grands hôtels cosmopolites de Lugano ou de Locarno, et l'on trouve aussi dans des vallées perdues que l'émigration a dépeuplées le modeste four dont le propriétaire, attelant son cheval le travail fini, va porter le pain, quelquefois à une distance de 15 kilomètres, dans les villages environnants.

Le Tessin est surtout connu par les deux lacs célèbres (lac Majeur et lac de Lugano) dont il partage la possession avec l'Italie : il y vient au printemps et à l'automne un nombre considérable de riches étrangers. C'est un canton montagneux qui appartient politiquement à la Suisse, mais qui en est séparé par le massif du Gothard, et qui, géographiquement, fait plutôt partie de l'Italie, dans laquelle il semble pénétrer, avec sa forme triangulaire, comme un

coin. La langue des habitants est l'italien ; leur tempérament, comme le climat même du pays, annoncent aussi le voisinage de l'Italie. Enfin l'immigration italienne se fait sentir fortement : « Il Ticino è la nostra America », disent les nombreux ouvriers qui vont chercher là des salaires un peu supérieurs à ceux de leur pays. Et cette invasion prend même des proportions inquiétantes pour le petit canton, qui n'assimile pas sans quelque peine tous ces éléments : à Lugano et Locarno, me disait un inspecteur scolaire, 60 % des enfants des écoles sont Italiens. Parmi les ouvriers boulangers, qui nous intéressent spécialement — ils sont environ 300 — la proportion est plus forte encore : 90 % environ ; sur le reste, il y a encore moitié de Suisses allemands ; les Tessinois n'y représentent que 5 % du total, soit qu'ils n'aiment pas le métier, soit plutôt qu'ils en soient éloignés par ce curieux besoin de s'expatrier, si général chez eux. L'Italie devait jouer encore un autre rôle, celui d'inspiratrice, dans les circonstances que nous allons rapporter, puisqu'en avril 1906, lorsque la Bourse du travail de Lugano adressa au gouvernement tessinois la requête qui fut l'origine de la suppression du travail de nuit des boulangers, la question était déjà très avancée dans le grand pays voisin : Parme, Turin, d'autres villes encore, avaient accompli la réforme, et l'Office du travail italien avait presque achevé son enquête.

Mais le Tessin alla plus vite, grâce à l'accord de la Bourse du travail avec le gouvernement et à l'indifférence de l'opinion. Examinons rapidement les antécédents de cette réforme.

Les Tessinois ont des passions religieuses et politiques très vives qui ont nui longtemps au développement économique du pays ; les troubles politiques furent continuels au

xix^e siècle : en 1890 encore, une révolution des libéraux renversait le gouvernement catholique récemment élu; Berne dut intervenir et réussit, par de sages mesures, à ramener le calme dans ce canton « volcanique »¹. Les années suivantes amenèrent une prospérité et un développement économique sans précédent : c'étaient là des conditions favorables pour que les questions ouvrières prissent une certaine importance.

La période de brutale répression qui suivit en Italie les événements de Milan (1898) amena au Tessin une foule de réfugiés politiques. Ils y jetèrent les premières bases d'une organisation ouvrière qui progressa ensuite régulièrement. Dans ce pays, où il y a peu d'industries, le syndicat des ouvriers boulangers se trouva être parmi les plus forts, en même temps qu'il représentait une des professions les plus intéressantes à protéger². La Bourse du travail de Lugano décida de porter son effort de ce côté.

En 1905, une agitation assez active commença pour la

1. Le mot est de Numa Droz, ancien président de la Confédération, dans *La Suisse au XIX^e siècle*, ouvrage publié par un groupe d'écrivains suisses sous la direction de Paul Seippel (Lausanne et Berne, 1899-1901, 3 vol.). On trouvera dans cet ouvrage des renseignements généraux sur le Tessin et sur la Suisse. Citons aussi, au même point de vue général : *La Suisse au XX^e siècle*, étude économique et sociale de P. Clerget (Paris, Colin, 1908) et le remarquable *Dictionnaire géographique de la Suisse*, de Knapp et Borel, récemment publié chez Attinger (Neuchâtel).

2. Il y avait une autre catégorie de travailleurs très digne d'intérêt : le personnel des hôtels et cafés, mais elle était difficile à protéger légalement. Les autres groupes ouvriers importants au Tessin sont les ouvriers des carrières de granit, les maçons, les ouvriers et employés de la Compagnie du chemin de fer du Gothard... Il existe en Suisse une Fédération des ouvriers de l'alimentation, créée en 1904 et comptant un certain nombre de sections de boulangers : ceux du Tessin n'y ont pas adhéré à cause surtout de la différence de langue, qui rend les rapports difficiles, et à cause des conditions toutes spéciales du Tessin, où les ouvriers boulangers sont presque tous Italiens et se renouvellent constamment.

suppression du travail de nuit dans la boulangerie; des meetings eurent lieu; le secrétaire de la Fédération italienne, Ennio Astorri, vint y parler; la question fut traitée longuement dans le journal « *L'Aurora* », organe du parti socialiste tessinois et de la Bourse du Travail¹; enfin le 16 novembre, les trois députés socialistes présentèrent au Grand Conseil un projet de loi sur le travail, qui comportait notamment, pour les boulangers, le travail de jour et le repos hebdomadaire. Ce projet, conformément à l'avis de la Commission spéciale, fut renvoyé au Conseil d'Etat, pour qu'il l'étudiât et présentât un message à ce sujet. Lorsqu'approcha la session du printemps, l'agitation se fit plus vive; on parla d'une grève générale des boulangers, et les divers syndicats de la Bourse du travail se déclarèrent prêts à leur donner appui. Sur plusieurs points du canton, les ouvriers boulangers, le soir du 1^{er} mai, refusèrent de travailler, ne rentrèrent au fournil que le lendemain matin, et firent de même les jours suivants; les patrons acceptèrent ce changement dans un certain nombre de villages ou de bourgs situés sur la ligne du Gothard aux environs de Biasca.

C'est dans ces conditions que le gouvernement présenta au Grand Conseil, le 16 mai 1906, un projet de loi sur le travail dans les boulangeries. Les députés du Grand Con-

1. La situation morale des ouvriers boulangers était bien la même qu'en Italie; voici ce qu'écrivait d'eux L. Macchi (*Aurora*, 16 décembre 1905): « Ils ne peuvent jamais se trouver en contact avec la partie saine, active et morale de la population, mais seulement avec les habitués des cabarets, gens qui généralement ne donnent pas de fameux exemples. Dans ces conditions d'existence, nous ne devons pas nous lamenter si cette catégorie de travailleurs est immorale, fruste et grossière... si elle se laisse plus que d'autres entraîner par l'alcool... si beaucoup de ces ouvriers ne savent pas raisonner, sont impulsifs et violents... »

seil¹ n'étaient pas encore très habitués à s'occuper des questions sociales; mais le gouvernement, en même temps qu'il sentait grandir l'importance de ces questions, n'était peut-être pas fâché de montrer aux autres cantons que le Tessin n'entendait pas rester en arrière sur ce terrain². Aussi les boulangers trouvèrent-ils en lui, et spécialement dans le Dr Casella, directeur du département de contrôle et d'hygiène, un appui énergique et éclairé.

Le message accompagnant le projet³ expliquait que les ouvriers boulangers réclamaient au législateur tessinois une limitation de la journée de travail, le repos hebdomadaire et la suppression du travail de nuit. Or, pour cela, une loi était, en effet, nécessaire, car si la boulangerie était soumise à la surveillance des autorités communales pour les locaux, la qualité des matières premières et les procédés de fabrication, une réglementation comme celle en question dépassait leur compétence⁴.

1. Le Grand Conseil (115 membres) représente le pouvoir législatif cantonal, et le Conseil d'Etat (5 membres) le pouvoir exécutif; on sait que les cantons suisses ont une autonomie très développée.

2. Cela ne veut pas dire que le Tessin n'avait rien fait pour les travailleurs; ainsi la loi sur le travail du 16 mai 1904 était considérée par eux comme une conquête importante: cette loi avait, entre autres dispositions, accordé un subside annuel de 1,500 francs à la Bourse du travail de Lugano pour l'institution d'un « secrétaire du travail »; le canton suivait en cette matière l'exemple de la Confédération.

3. V. le texte de ce message, de même que tout ce qui a rapport aux débats parlementaires, dans les *Processi verbali del Gran Consiglio della Repubblica e Cantone del Ticino* publiés en volumes, après chaque session, à Bellinzone, Tipografia e Litografia Cantonale.

4. Le Canton avait d'autre part les mains libres, car la grande loi fédérale sur les fabriques du 23 mars 1877 ne s'appliquait pas, en fait, aux boulangeries; le Conseil fédéral avait, en effet, décidé (3 juin 1891) que la loi n'atteignait que les établissements employant plus de dix ouvriers; dans les cas où il y aurait des moteurs mécaniques ou des ouvriers de moins de 18 ans, ou des dangers spéciaux pour la santé et la vie des travailleurs, la loi s'appliquerait si le nombre des ouvriers

Le message montrait ensuite l'utilité, dans l'intérêt de l'hygiène, d'une intervention : « Dans quelques boulangeries, on dort dans les magasins à farine ou à combustible ; ailleurs, les cabinets communiquent avec les locaux où se fait le pain ; dans d'autres, les ouvriers doivent aller eux-mêmes, demi-nus et en sueur, chercher l'eau dans des seaux. »

Les points principaux du projet étaient :

1^o diverses règles relatives à l'hygiène des locaux de travail et de couchage ;

2^o l'assurance obligatoire des ouvriers contre les accidents ;

dépassait 5, et ce chiffre n'était même pas requis si les dangers de l'industrie étaient tout à fait exceptionnels ; mais le Département de l'Industrie avait déclaré (24 sept. 1895) que la boulangerie ne pouvait pas être rangée dans ces industries spécialement dangereuses ; les grosses boulangeries étaient donc seules soumises à la loi de 1877, et il n'y en avait en fait, au Tessin, aucune dans ce cas. La question était importante, car le travail de nuit, interdit en principe par la loi de 1877 (art. 11 et 13) entre 8 heures du soir et 5 ou 6 heures du matin, avait été formellement et inconditionnellement autorisé pour les boulangeries par décision du Conseil fédéral du 14 janvier 1893. Mais cela n'empêchait évidemment pas les Cantons de l'interdire pour les boulangeries non soumises à la loi fédérale ; même pour les autres, du reste, ils le pouvaient, si l'on admettait la thèse que la réglementation établie par la loi fédérale était seulement un *minimum* au delà duquel les cantons avaient la faculté d'aller. — Pour tout ce qui concerne la législation fédérale sur les fabriques, v. le *Commentaire officiel* de la loi de 1877. Un répertoire alphabétique se rapportant à l'édition allemande de 1900, et publié en 1903 (Berne, A. Francke), facilitera les recherches. Il existe aussi une édition française du *Commentaire* publié à Lausanne, chez Payot.

La législation fédérale sur les boulangeries s'est enrichie récemment de l'ordonnance du Conseil fédéral du 29 janvier 1909, concernant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels (cette ordonnance complète la loi du 8 déc. 1905 sur le même sujet) : les articles 68 et 69 contiennent quelques prescriptions d'hygiène relatives aux boulangeries.

Plusieurs Cantons ont, dans leur législation propre, diverses prescriptions concernant la boulangerie, généralement pour y autoriser le travail de nuit ou la priver du repos du dimanche.

3^o la limitation à 11 heures de la journée de travail, ce qui n'était que l'extension de la loi fédérale sur les fabriques ;

4^o le repos hebdomadaire obligatoire tombant, au moins une fois par mois, un dimanche ;

5^o *l'interdiction du travail de nuit de 8 heures du soir à 4 heures du matin.*

Sur ce dernier point, le message disait : « S'il y a des services d'intérêt collectif qui doivent être continués jour et nuit, et des travaux qui pour des raisons techniques n'admettent pas la suspension quotidienne, la panification ne peut être comptée parmi eux — à part des exceptions prévues par la loi et qui pourront aussi être organisées au moyen de règlements — parce qu'elle peut se faire également pendant le jour, sans dommage pour la matière première ni pour le fonctionnement des fours. »

On prévoyait diverses exceptions : a) la nuit précédant un jour férié, si l'ouvrier doit avoir son repos ce jour-là ;

b) les cas d'urgence reconnus par la municipalité, pourvu que la demande ne soit pas provoquée par des raisons de lucre ;

c) les cas où la quantité ou la qualité de la production d'une boulangerie donnée nécessiteraient le travail de nuit : la concession pourrait être accordée à titre permanent par la municipalité, à la seule condition que les ouvriers alternent le travail de jour avec le travail de nuit au moins tous les huit jours et ne fassent jamais plus de onze heures.

Le projet, lu au Grand Conseil, le 18 mai, fut renvoyé à une commission de 6 membres ; celle-ci présenta un rapport (25 juin) rédigé par M. Léo Macchi, député socialiste jeune et actif, qui jouera dans toute cette affaire un rôle prépondérant.

Le rapport faisait de longs emprunts à celui de la Com-

mission de Turin¹ et énumérait, d'après ce dernier, les avantages du travail de jour. Il ajoutait : « Après les résultats de l'enquête faite à Turin et les réponses, ci-dessus énumérées, des patrons, il ne resta plus aucun doute à votre Commission sur la possibilité et l'impérieuse nécessité de la réforme. Toutefois, ceux qui la composaient voulurent exécuter pour leur compte personnel une enquête spéciale dans les localités où ils habitaient. Il résulte de cette enquête que de tous les interrogés une infime partie seulement est contraire à la réforme projetée; la grande majorité s'y est montrée favorable; quelques patrons, même, nous ont prié avec chaleur de la réclamer². »

Sur quelques points, la Commission modifiait le projet; en particulier :

1^o elle remettait aux mains du Conseil d'État seul le soin d'approuver l'installation des nouvelles boulangeries au point de vue de l'hygiène (le projet du gouvernement n'exigeait que l'autorisation de la municipalité);

2^o elle ne permettait le travail de nuit la veille des jours fériés que dans les boulangeries employant un seul ouvrier;

3^o elle faisait commencer le travail de nuit à 9 heures du soir au lieu de 8, dans l'intérêt de la fabrication du pain;

1. V. ci-dessous le chapitre relatif à l'Italie.

2. Le rapporteur donnait les détails suivants, relativement à l'hygiène des boulangeries au Tessin : « Dans certaines boulangeries, on a l'habitude, le matin après le travail, de balayer le fournil; la terre est dûment recueillie, passée au tamis et employée à la fabrication du pain dit « pain de mixture »... Dans beaucoup de boulangeries, on ne fournit pas aux ouvriers le linge nécessaire; tabliers et essuie-mains, ce qui nuit évidemment à la propreté du pain, puisque l'ouvrier qui vient à se salir les mains est réduit à ne pas les laver, ou à les essuyer aux toiles qui recouvrent le pain pendant la fermentation. Beaucoup de patrons aussi, qui tiennent leurs ouvriers en pension, ne leur donnent des draps qu'une fois par mois... »

4^o elle substituait le Conseil d'État aux municipalités pour les autorisations permanentes du travail de nuit ;

5^o elle ne permettait ces concessions permanentes que pour des raisons tirées de la *qualité* du pain, et non de la quantité : autrement, « les patrons qui ont actuellement deux fours en exercice auraient pu demander de travailler sans interruption, et, en se servant d'un seul four jour et nuit, faire une spéculation et concurrencer tous les autres patrons. » Quant à la qualité du pain, on avait en vue le pain de luxe pour les hôtels, par exemple ; mais on entendait bien que les dispenses ne se généralisent pas, et qu'en tout cas les ouvriers ne travaillent la nuit qu'une semaine sur deux ;

6^o enfin, la Commission était d'avis que les amendes fussent infligées aux ouvriers comme aux patrons.

Cependant, quelques patrons boulangers de Lugano et des environs commençaient à se remuer, affirmant que le public devrait se contenter de pain rassis, que le prix du pain augmenterait... ; ils adressaient même au Grand Conseil, à la veille de la discussion (20 juin), une pétition contre la réforme. Les ouvriers, de leur côté, faisaient afficher un manifeste et réfutaient ces objections dans l'*Aurora* : on aurait, au contraire, du pain frais de 6 h. 1/2 du matin à 4 heures du soir, tandis qu'actuellement, le pain le plus frais étant vendu le matin, on ne trouvait plus l'après-midi que du pain de la veille au soir, vieux de vingt ou vingt-deux heures¹. Une grève sembla un moment imminente,

1. Il semble que les boulangeries du Tessin ne cuisaient pas du tout de pain le jour. Pourtant l'ouvrier avait quelquefois une durée de travail très longue. Les boulangeries ordinaires commençaient vers 10 heures du soir ou minuit, et travaillaient jusqu'au matin ; les fortes boulangeries, celles qui avaient cinq ou six ouvriers, travaillaient de 6 ou 9 heures du soir à 10 heures ou midi. La production variait de un

le bruit ayant couru que le Grand Conseil était hostile à la loi. Quant à l'opinion publique, elle ne se passionnait pas pour la question.

Le Grand Conseil discuta le projet les 27 et 28 juin et le 2 juillet.

La question du repos hebdomadaire souleva quelques objections, mais on passa outre.

Sur la limitation de la durée du travail à onze heures, tout le monde fut d'accord.

Vint la question du travail de nuit : le principe ne fut pas attaqué ; un des députés déclara même que, d'abord défavorable à la réforme, il s'était convaincu, après examen, qu'il fallait la faire, pour des raisons d'hygiène et de moralité ; mais plusieurs voix réclamèrent l'égalité de traitement pour tous, patrons comme ouvriers. M. Leo Macchi expliqua que le droit public cantonal et fédéral s'opposait à ce qu'on empêchât les patrons de travailler : c'est ce qu'on avait

quintal environ pour les petites boulangeries à 5-6 pour les grosses. Parmi les *villes* du canton, c'est à Lugano que la boulangerie semblait le plus concentrée : 1 boulangerie pour 940 habitants, alors que la moyenne du canton était de 1 boulangerie pour 540 habitants environ (Chiasso, 1 pour 615 ; Bellinzona, 1 pour 455 ; Locarno, 1 pour 300 ; Mendrisio, 1 pour 200). C'est aussi Lugano qui avait la réputation de faire le pain le plus mauvais du canton. D'après une enquête que fit faire le gouvernement en 1907 (et qui n'a pas été publiée), il y aurait eu dans le canton 263 boulangeries, dont 171 ayant un personnel salarié. D'une façon générale, on peut dire qu'un tiers des boulangeries n'avaient pas d'ouvriers et que les deux autres tiers en avaient, en moyenne, 1 ou 2. Il y avait quelques coopératives. Les pétrins mécaniques se rencontraient exceptionnellement. Les ouvriers couchaient chez le patron dans un certain nombre de cas : ils étaient aussi employés parfois au portage à domicile. Les salaires courants étaient d'environ 40-60 francs par mois, plus la nourriture et le couchage.

Les chiffres que nous avons donnés pour le nombre des boulangeries et celui des ouvriers sont confirmés par les résultats du recensement général de la population suisse du 1^{er} décembre 1900 (3^e vol.) et du recensement industriel suisse du 9 août 1905 (8^e cahier du vol. I).

décidé lors de la discussion au Conseil national de la loi sur les fabriques. Même si l'on admettait la constitutionnalité de cette interdiction, elle n'était pas nécessaire; l'exemple des industries régies par la loi des fabriques montrait que le travail des patrons n'amenait pas d'inconvénients. Le Dr Casella obtint le maintien tel quel de la disposition du projet : on ne peut, dit-il, supprimer le droit qu'a le patron de faire travailler; du reste, la loi conduira à la suppression complète du travail de nuit, parce que celui-ci ne subsistait que pour des raisons de concurrence, et il sera abandonné même par les patrons lorsqu'il aura disparu dans la majorité des boulangeries.

Cependant, cette discussion amena la Commission à présenter une nouvelle rédaction : « Dans toutes les boulangeries et pâtisseries, le travail de nuit est interdit » ; c'était étendre la défense aux patrons. Mais une forte opposition se manifesta : chez les uns dans l'intérêt des patrons, chez les autres par crainte de l'inconstitutionnalité¹. L'amendement fut rejeté et l'ensemble du projet adopté.

Le 3 juillet, après quelques retouches de pure forme proposées par le Conseil d'État et acceptées par le Grand Conseil, le projet fut déclaré converti en loi. En voici le texte :

Décret du Grand Conseil, en date du 3 juillet 1906, interdisant le travail de nuit dans les boulangeries et les pâtisseries.

Article premier. — Toute personne désirant ouvrir une

1. M. Gabuzzi lui-même, président du Conseil d'État, c'est-à-dire chef du pouvoir exécutif, était d'avis que la Constitution ne permettait pas d'interdire aux patrons de travailler, mais seulement de réglementer le travail des ouvriers.

boulangerie ou une pâtisserie est tenue d'en faire la déclaration à l'autorité municipale, avec indication du lieu où l'exploitation sera ouverte.

L'autorité municipale donnera son avis.

L'autorisation sera accordée si le Conseil d'État estime que les locaux de travail remplissent les conditions de propreté et de sécurité nécessaires.

Art. 2. — Les personnes employées dans les boulangeries et les pâtisseries doivent être saines de corps et observer sur elles-mêmes comme sur leurs vêtements une propreté rigoureuse.

Art. 3. — Les patrons qui tiennent des ouvriers en pension doivent leur fournir un logement convenable.

Art. 4. — Les locaux de travail, les logements des ouvriers et les ouvriers eux-mêmes seront fréquemment visités par les délégués de la municipalité et par le médecin désigné à cet effet.

Art. 5. — La paie a lieu tous les quinze jours au moins ; elle est effectuée en argent comptant et en monnaie légale.

En cas de convention écrite entre le patron et les ouvriers, la paie peut avoir lieu également tous les mois.

L'assurance des ouvriers contre les accidents est obligatoire.

Art. 6. — La durée du travail ne peut dépasser onze heures sur vingt-quatre heures, qui seront réparties selon les besoins de l'exploitation.

Chaque ouvrier a droit à un jour de congé par semaine. Ce jour de repos doit, une fois par mois au moins, tomber un dimanche ou un jour férié.

Art. 7. — Le travail de nuit est interdit dans l'industrie visée par la présente loi. Est considéré comme travail de nuit tout travail exécuté entre 9 heures du soir et 4 heures du matin.

§ 1^{er}. — Le samedi et la veille des jours de fête, le travail est autorisé de 6 heures du soir à 6 heures du matin.

Dans ce cas, l'ouvrier qui aura travaillé la nuit se reposera le dimanche ou le jour de fête suivant, et ne reprendra le travail que le matin du lundi ou du jour ouvrable suivant.

§ 2. — La municipalité peut autoriser le travail de nuit, à titre temporaire, en cas de nécessité reconnue; mais jamais pour favoriser une spéculation du patron ou augmenter son gain, et moyennant un supplément de salaire proportionnel en faveur de l'ouvrier.

§ 3. — Le Conseil d'État peut autoriser le travail de nuit à titre permanent lorsque la qualité des produits fabriqués l'exige. Les heures de travail doivent alors être fixées de façon à ce qu'un même ouvrier ne fasse pas plus de onze heures de travail effectif sur vingt-quatre, et le travail de nuit et celui de jour alterneront au moins chaque semaine.

Art. 8. — Le Conseil d'État prendra les règlements nécessaires pour l'application de la présente loi.

Art. 9. — Le patron ou l'ouvrier coupable d'infraction à la présente loi et aux règlements y relatifs est passible d'une amende de 50 francs au maximum et du double en cas de récidive. Le Conseil d'État appliquera la procédure établie par la loi du 16 janvier 1901 sur les contraventions.

Art. 10. — Le présent décret entrera en vigueur à l'expiration des délais fixés pour le referendum.

Le mécontentement s'était déjà manifesté dans le camp patronal avant même la discussion de la loi; il s'accrut après le vote. L'âme de cette agitation était un important patron de Lugano, M. Bernardoni, à la fois boulanger et fabricant de pâtes alimentaires, comme cela se rencontre souvent en Italie. On sait qu'en Suisse les adversaires

d'une loi peuvent, en recueillant un certain nombre de signatures, obtenir qu'elle soit soumise directement au *referendum* du peuple. Dans le cas actuel, on avait un délai d'un mois et il fallait réunir 5,000 signatures¹.

Les adversaires de la loi hésitèrent quelques jours, tâtèrent l'opinion par des lettres dans les journaux², mais les commerçants de l'alimentation promirent de les appuyer, et le 24 juillet on apprenait qu'en effet la campagne pour le *referendum* commençait³.

Le *Corriere del Ticino* trouvait l'agitation injuste et exagérée; mais il prédisait que la campagne référendaire réussirait certainement, malgré le temps réduit, si les organisateurs avaient un peu d'énergie. Le peuple tessinois est habitué, disait-il, à recourir au *referendum*. « Il y a des citoyens, et ils sont nombreux, qui signent systématiquement toute demande tendant à provoquer une votation populaire. » D'autres journaux pourtant prédisaient l'échec.

Pendant quelques jours, on polémiqua un peu; les journaux publiaient des lettres de boulangers pour ou contre; le bruit courait que les hôteliers de Lugano allaient créer un four coopératif à Campione, enclave italienne située à proximité, pour pouvoir y faire le pain la nuit. Mais toute la presse était défavorable au *referendum* et la campagne avorta piteusement (12 août): c'était la première fois qu'une demande de *referendum* échouait au Tessin.

Les ouvriers célébrèrent leur victoire par une excursion

1. Loi constitutionnelle tessinoise du 25 novembre 1892.

2. L'accueil de la presse tessinoise pour la loi avait été unanimement favorable, à part quelques critiques de détail. Les principaux journaux sont: l'*Azione*, le *Corriere del Ticino*, le *Dovere*, la *Gazzetta Ticinese*, le *Popolo e Libertà*, tous quotidiens; l'*Aurora*, bi-hebdomadaire.

3. Le manifeste qui fut publié était signé de quinze patrons boulangers.

collective sur le lac de Lugano ; ils débarquèrent à Porto-Ceresio, où leurs collègues italiens leur firent fête, promettant de les imiter.

Le 21 août parut le règlement d'application, dont l'entrée en vigueur était immédiate¹.

Il ne semble pas que le public ait eu à souffrir de la tran-

1. En voici les principaux passages (on trouvera la traduction intégrale dans l'*Annuaire de la législation du travail*, t. X. — Voir aussi le *Bulletin de l'Office international du travail* de 1906, n° 9-12) :

Art. 8. — Le nombre d'heures de travail ne pourra dépasser onze, interrompues par des intervalles de repos réglés d'après les exigences de l'exploitation, et comprises entre 4 heures du matin et 9 heures du soir, de manière que les ouvriers aient un repos nocturne de sept heures consécutives au moins.

La répartition du travail sera indiquée sur un horaire affiché dans les locaux de l'exploitation.

Depuis 9 heures du soir jusqu'à 4 heures du matin, tout travail est défendu dans les boulangeries et pâtisseries.

Art. 9. — Si le patron suspend la fabrication les jours fériés, le travail de nuit est autorisé pendant la nuit du samedi et de la veille des autres jours fériés. Dans ce cas, le travail devra cesser au coup de 6 heures du matin le jour férié, et ne pourra être repris qu'après 4 heures du matin, le surlendemain.

Art. 10. — Dans tous les cas, chaque ouvrier aura droit à un jour de repos par semaine, conformément à un roulement établi d'avance et affiché dans les locaux du travail.

Si l'exploitation occupe plusieurs ouvriers, les jours de repos hebdomadaire seront répartis de manière à tomber, pour chaque ouvrier, une fois au moins par mois, un jour férié.

Art. 11. — La municipalité pourra autoriser, à titre passager, le travail de nuit en cas d'urgence reconnue, comme, par exemple, s'il s'agit de réparations aux fours, aux machines ou aux instruments, ou en cas de fêtes civiles et religieuses extraordinaires entraînant une plus grande consommation de pain, ou si une plus grande production de pain était réclamée par les autorités civiles ou militaires.

Art. 12. — Le travail de nuit pourra aussi être autorisé, à titre permanent, par le Conseil d'Etat, si la qualité de certains produits de l'exploitation l'exige ; les règles mentionnées au paragraphe 3 de l'article 7 de la loi du 3 juillet 1906 devront être observées dans ce cas.

Ce travail de nuit est subordonné aux conditions suivantes :

a) Il devra être prouvé que la production pour laquelle le travail de

sition; car les jours suivants les journaux ne s'occupèrent pas de la question. Les patrons boulangers envoyèrent bien (28 août) une circulaire à leur clientèle, lui annonçant que le service à domicile serait supprimé à partir du 1^{er} septembre, à cause des obligations multiples que la nouvelle loi leur créait; mais ils ameutèrent contre eux les commerçants et durent bien vite revenir à l'ancien usage.

nuit est réclamé ne peut être, pour des raisons techniques, obtenue par le travail de jour;

b) Il ne pourra être employé que des ouvriers de plus de dix-huit ans, exclusion faite des femmes de tout âge;

c) Il ne pourra être employé que le nombre d'ouvriers nécessaire, et l'horaire de ce travail devra être communiqué à la municipalité de la commune où l'exploitation a son siège;

d) Les ouvriers devront y consentir spontanément;

e) En aucun cas, la durée du travail de chaque ouvrier ne pourra dépasser onze heures sur vingt-quatre;

f) Le travail de nuit et celui de jour devront alterner au moins chaque semaine pour chaque ouvrier.

Cette autorisation est révocable au gré du Conseil d'Etat.

Art. 18. — Outre la visite réclamée pour autoriser l'ouverture des boulangeries et pâtisseries, les municipalités feront dans ces exploitations d'autres visites non annoncées.

Outre le contrôle de la qualité des farines, de la fabrication du pain, de l'hygiène des ouvriers, elles surveilleront spécialement l'observation de l'horaire et le repos de nuit.

Art. 19. — Sont de la compétence de la municipalité les contraventions relatives à l'hygiène des boulangeries et pâtisseries, à la qualité du pain, des farines et des ingrédients employés par les pâtisseries, comme celles aux règles établies au titre VI du Code sanitaire, et elles seront réprimées en vertu des articles 120 et 121 du même Code.

Sont de la compétence du Conseil d'Etat les contraventions aux dispositions contenues dans la loi du 3 juillet 1906, à savoir : l'autorisation pour l'ouverture des boulangeries et pâtisseries, les heures de travail, le repos hebdomadaire et des jours fériés, le travail de nuit, la paie et l'assurance des ouvriers. Les contraventions seront déléguées au Conseil d'Etat tant par les municipalités que par les particuliers et seront punies, conformément à la procédure établie par la loi du 16 janvier 1901 sur les contraventions, des peines prévues à l'article 9 de la loi du 3 juillet 1906.

La *Gazzetta Ticinese*, dès le 6 septembre, disait : « Vouloir, c'est pouvoir. Même à Lugano — centre de l'agitation référendaire — le mécontentement qui, entre parenthèses, s'était limité aux patrons boulangers, va en se calmant, et le service se fait de jour en jour plus soigné et plus exact. Si le premier matin de l'application de la loi on n'eut pas le pain frais avant 10 heures, maintenant il y a des boulangers qui à 7 h. 1/2-8 heures le distribuent déjà à domicile. »

Tout n'allait pas bien cependant. Deux jours après l'entrée en vigueur de la loi, quelques patrons — les mêmes toujours — réclamaient déjà au Conseil d'État d'en arrêter l'application, parlant même d'une fermeture possible des boulangeries ; leurs desiderata, qu'ils précisèrent dans une réunion, étaient : possibilité pour les grosses boulangeries d'organiser le travail continu ; horaire légal : minuit-midi ; repos hebdomadaire facultatif ; ils proposaient aussi d'habituer la population au pain rassis en modifiant l'heure de la distribution. Mais le Conseil d'État leur répondit qu'il était lié par la loi.

C'étaient les gros patrons des villes qui se plaignaient, et ils devaient, en effet, souffrir de la loi, car ceux des environs se montraient au contraire satisfaits et en donnaient quelquefois pour raison que les gros ne pouvaient plus venir les concurrencer.

Ils avaient pourtant une ressource : demander au Conseil d'État une permission permanente du travail de nuit, conformément à l'art. 7, § 3, de la loi et à l'article 12 du règlement, en montrant que la qualité de leur production exigeait cette concession.

Dès le 4 août, deux patrons de Lugano, Roeschli et Forster, demandent de pouvoir, lorsque la loi sera en vigueur, commencer le travail au moins à minuit ; leur demande est appuyée par 32 hôteliers de Lugano et des environs, car

ils sont parmi les principaux fournisseurs des hôtels ; ils joueront, du reste, dans la suite de ces péripéties, un certain rôle¹. Ils expliquent dans leur requête que ce pain est fait avec de la levure de bière dont la fermentation dure seulement 2-3 heures ; qu'en outre, la fabrication de cette multitude de petits pains est très longue (ils parlent de six heures) et que les hôtels exigent la première livraison le matin, à 5 ou 6 heures.

Après l'apparition du règlement, le Conseil d'État accorda une demi-douzaine de permissions pour travail de nuit à partir de minuit ou 1 heure ; il écarta impitoyablement un nombre à peu près égal de demandes qui invoquaient seulement l'obligation de livrer le pain à telle heure ou la difficulté de concilier le nouvel horaire avec le service de la clientèle ; il retint seulement celles qui invoquaient les nécessités techniques spéciales au pain de luxe : il semblait admettre, en effet, comme démontré que la pâte ne pouvait être laissée sous l'action de la levure plus de trois heures ; mais les autorisations étaient strictement limitées à cette qualité de pain.

A côté des patrons qui avaient obtenu ces dérogations, d'autres continuaient à être très mécontents et parlaient encore d'une fermeture des fours². M. Bernardoni avait

1. Leur requête contient un détail à noter : la première boulangerie de luxe de Lugano, faisant le pain viennois pour hôtels, aurait été ouverte en 1880, sur l'initiative des hôteliers.

L'introduction de la boulangerie viennoise est également récente en Italie : elle doit remonter à 1875 pour Milan, qui donna l'exemple. On sait qu'en France la première boulangerie viennoise fut créée à Paris, rue Richelieu, en 1838 : c'est encore aujourd'hui une des plus importantes.

2. Plusieurs journaux commençaient à trouver qu'on devrait bien leur donner satisfaction en retouchant la loi sans en changer l'esprit. Mais voici ce qu'on lisait sur la qualité du pain, dans le *Corriere* (27 septembre) : « Les patrons disent que le pain est mauvais. Cela est très vrai : il n'y a pas de commune au Tessin où le pain soit moins bon qu'à

même, quelques jours après la mise en vigueur de la loi, cessé de faire la boulangerie, pour continuer seulement, en attendant des jours meilleurs, la fabrication des pâtes alimentaires. On a peine à comprendre cette décision radicale et sensationnelle prise par un homme qui avait une des plus belles installations de boulangerie du canton. Nous avons vu dans son immense fournil une pétrisseuse mécanique et un four moderne et coûteux que la rouille commençait à attaquer; il nous a expliqué qu'au bout de huit jours, les ennuis multiples, la précipitation forcée de la fabrication du pain, les plaintes des ménagères l'avaient amené à cesser la boulangerie; il aurait voulu le travail continu, avec deux équipes alternant tous les huit jours et le repos hebdomadaire le dimanche; ou bien alors qu'on commençât le travail à 6-7 heures du matin et qu'il fût entendu que les consommateurs mangeraient le matin du pain de la veille. Quoi qu'il en soit, et même en admettant que ce patron eût des raisons particulières d'être gêné par la loi à cause de son four d'un système spécial ou de la double industrie qu'il exerçait (faisant le pain la nuit et les pâtes le jour), il est difficile d'admettre que les difficultés en présence desquelles il se trouvait étaient insurmontables¹.

Lugano. Mais ce n'est pas la faute de la nouvelle loi, car il y a des années et des années que les Luganais se plaignent de la mauvaise panification. »

1. M. Casella écrivit à M. Bernardoni, le 27 octobre, une lettre importante, en réponse aux propositions précises présentées par celui-ci; il déclarait que décidément le Conseil d'État n'était pas partisan d'une réforme de la loi : celle-ci était trop récente. Peu à peu on s'habituerait à manger le matin du pain sorti du four la veille à 9 heures du soir. Les grandes boulangeries qui invoquent la quantité de leur production n'ont qu'à améliorer leurs fours ou à en augmenter le nombre : c'était là une conséquence prévue de la loi, puisqu'elle réduisait le temps de travail. Quant au travail des patrons, M. Casella explique qu'il est interdit *pour des raisons de police locale*. Il termine en rappelant que les mécontents peuvent s'adresser au Grand Conseil.

Cette question du *travail des patrons* allait devenir une des princi-

Les violations de la loi étaient nombreuses, et encouragées par l'impunité. Si, à Lugano et à Bellinzona, la loi étaient à peu près observée — sauf par quelques boulangeries — cela était dû à la force de l'organisation ouvrière¹. Mais dans d'autres communes les patrons se faisaient délivrer des permis illégaux par les maires ou faisaient des baux fictifs, permettant à leurs ouvriers de travailler la nuit en se prétendant patrons. A Locarno, la loi n'existait pas : les ouvriers qui protestaient contre le maintien de l'ancien horaire étaient licenciés². Les patrons qui avaient

pales ; on croyait généralement qu'il était permis, malgré le texte très formel du règlement (art. 8 *in fine*). Le gouvernement était gêné par le silence de la loi, que les débats parlementaires permettaient d'interpréter dans le sens de la liberté : un mois environ avant la lettre que nous venons de citer, M. Casella, interrogé à ce sujet par un des préfets, répondait de ne pas dresser contravention aux patrons travaillant seuls la nuit, mais de maintenir cependant le principe de l'interdiction. M. Bernardoni, lorsqu'il eut reçu la lettre de M. Casella, signala au préfet de Lugano deux patrons qui travaillaient la nuit. Le préfet demanda des instructions à la Direction d'hygiène ; M. Casella répondit (19 novembre) que le patron était libre en principe, et qu'on pouvait le laisser travailler dans les campagnes, où cela n'a pas d'inconvénients, mais que le gouvernement pouvait prendre les mesures de *police* nécessaires à l'application de la loi : notamment exiger la fermeture de la boulangerie la nuit. « On pourra donc exiger la cessation de tout travail, sauf s'il s'agit de travaux exécutés par le patron seul et ne constituant pas le travail normal de panification. Il serait désirable que la jurisprudence s'établisse en ce sens, et c'est en ce sens que doivent être faites les enquêtes et dressées les contraventions : celles-ci ne résultant pas du travail accompli par le patron, mais de la continuation du travail normal de panification pendant les heures 9-4. »

M. Casella adressa aux préfets une copie de cette lettre en les invitant à surveiller activement l'application de la loi (20 novembre). Mais la jurisprudence n'admettait pas cette thèse ; le tribunal de Lugano annulait, le 19 novembre, une amende infligée à un patron par le Conseil d'État et déclarait : « La loi n'empêche pas les patrons de travailler quand et comme il leur plaît, la nuit comme le jour. »

1. Le secrétaire du travail multipliait les dénonciations ; il obtint ainsi quelques amendes de 20 francs infligées à des patrons.

2. V. *Azione*, 10 et 19 octobre.

obtenu la permission de faire le pain de luxe pendant la nuit concurrençaient les autres, qui les accusaient de faire aussi du pain ordinaire aux heures interdites.

Dans ces conditions, lorsque vint la session d'automne du Grand Conseil, beaucoup de gens, chez les patrons comme chez les ouvriers, désiraient qu'on s'occupât à nouveau de la question. Une pétition des patrons, exposant leurs griefs et leurs revendications et contenant même des signatures d'ouvriers, fut présentée le 19 novembre au Grand Conseil, qui nomma une commission pour étudier la question. Les ouvriers syndiqués, au contraire, rédigèrent des pétitions pour demander le maintien de l'horaire actuel.

La *majorité* de la commission proposa de fixer le commencement du travail à minuit, ou au moins à 1 heure en été et 3 heures en hiver, ou encore à 2 heures en toute saison.

La *minorité* (deux membres) proposa de renvoyer simplement la pétition patronale au Conseil d'Etat pour qu'il étudie la question encore insuffisamment claire et présente au besoin un message sur ce sujet à la session suivante; il serait en même temps invité à faire observer rigoureusement l'article 8 du règlement, relatif au travail des patrons.

Une courte discussion eut lieu le 6 décembre au Grand Conseil; il résulta des déclarations faites que dans plusieurs parties du canton, spécialement dans toute la vallée du Tessin, au nord de Bellinzone, la réforme fonctionnait bien et sans inconvénients; que si le pain était mauvais, ce n'était pas à cause du travail de nuit : une enquête du Dr Casella faite par l'intermédiaire du Laboratoire cantonal avait démontré que la farine employée était de qualité très inférieure et contenait de la farine de riz, qu'en outre la technique en usage était défectueuse. M. Casella insista personnellement pour qu'on ne rétablît pas le travail de nuit, alors que

la législation sociale actuelle s'efforçait de le supprimer le plus possible et que sa nécessité, pour l'industrie du pain, n'était pas démontrée.

La proposition de la minorité passa à une grosse majorité : la loi était sauvée.

Elle allait avoir, en 1907, un plus rude assaut à soutenir.

Dans les premiers mois, le gouvernement s'employa à la faire observer d'une manière plus stricte ; ce n'était d'ailleurs pas chose facile, car la surveillance devait se faire la nuit et la gendarmerie était absorbée par d'autres tâches ; aussi, malgré les efforts de l'organisation ouvrière, les violations continuaient à être nombreuses et impunies. Le Conseil d'État ayant reçu une lettre de M. Bernardoni, qui lui signalait cet état de choses, la Direction d'hygiène adressa, le 9 mars, une circulaire aux huit commissaires de gouvernement (préfets) : elle leur parlait des abus en question et leur demandait un rapport détaillé sur l'application de la loi dans leur district, avec diverses indications statistiques.

L'ensemble de ces rapports apportait des documents précieux ; ils étaient, dans l'ensemble, optimistes ; à part le préfet de Mendrisio, qui parlait de fraudes de tous genres et critiquait très vivement la loi, les autres affirmaient que celle-ci était généralement observée. Les contraventions dressées avaient été peu nombreuses : quelques-unes seulement à Lugano, à Locarno et dans la vallée du Blenio. Les municipalités ne faisaient à peu près rien pour l'hygiène, mais se montraient suffisamment retenues dans l'octroi de dérogations temporaires.

Aucun rapport ne parlait de plaintes au public ; le préfet de Lugano indiquait seulement comme désirable que le

travail pût commencer, en été, une ou deux heures plus tôt, à cause de la fermentation plus active et aussi parce que la population ouvrière désirait alors trouver son pain frais de très bonne heure quand elle se rendait au travail. On reprochait aussi à la loi l'imprécision en ce qui concerne le travail des patrons et les dispenses pour certaines qualités de pain : il résultait, de ces deux chefs, des inégalités de traitement très choquantes.

Dans le camp ouvrier, on était moins satisfait des résultats : le secrétaire du travail redoublait d'activité et signalait à la Direction d'hygiène les violations éhontées de la loi à Lugano. Les autorités, cependant, activaient leur surveillance ; pendant cette période, des contraventions assez nombreuses furent dressées, pour lesquelles le Conseil d'État infligea des amendes de 20 et de 50 francs.

Le Conseil d'État voulut tenir compte aussi des réclamations reçues : par une circulaire du 2 mai, il transforma les permissions du travail de nuit qu'il avait accordées en une simple autorisation de commencer le travail à *2 heures du matin*. M. Casella, en communiquant cette circulaire aux préfets, ajoutait : « Dans ces boulangeries, aucun travail ne devra être toléré avant 2 heures du matin ; la boulangerie, fermée à 9 heures du soir, ne pourra être ouverte qu'à 2 heures du matin. »

Cela amena immédiatement une requête des boulangers luganais Roeschli et Forster ; et comme on était en pleine saison des étrangers et que la demande était appuyée instamment par la Société des Hôtels de Lugano, représentant 2,500 lits pour étrangers, le Conseil d'État céda et permit de commencer, jusqu'à la fin de juin, le travail à minuit, mais seulement pour le pain de luxe des hôtels. Il s'efforça de limiter, autant que possible, cette dérogation.

Le 29 mai, il présenta au Grand Conseil, qui se trouvait

en session de printemps, un message¹ proposant d'apporter à la loi de 1906 les modifications suivantes :

1^o Suppression de l'assurance obligatoire, difficile à cause du changement fréquent du personnel et peu utile à cause de la rareté des accidents ;

2^o Fixation du commencement du travail à 3 heures au lieu de 4 pendant les six mois chauds de l'année (avril-septembre) ;

3^o Interdiction de tout travail, même aux patrons, pendant les heures prohibées ;

4^o Concession d'une heure de travail pour les levains le soir des dimanches chômés ;

5^o Limitation à une ou deux heures des dérogations temporaires que peuvent accorder les municipalités ;

6^o Suppression de toute dérogation permanente pour certaines qualités de pain.

La Commission, à l'unanimité, approuva la première modification et rejeta les quatre dernières. Quant à la deuxième, la majorité proposait de fixer le commencement du travail à minuit d'avril à septembre et à 3 heures d'octobre à mars ; la minorité (dont M. Leo Macchi) de le fixer uniformément à 2 heures.

La discussion eut lieu le 21 juin² ; c'était un des der-

1. Le texte se trouve dans le volume des procès-verbaux du Grand Conseil pour la session de printemps 1908 (et non 1907), page 620.

2. Divers patrons de Bellinzone avaient envoyé la veille au Grand Conseil une pétition où ils protestaient énergiquement contre l'interdiction du travail patronal : c'était une « mesure draconienne » violant « le plus sacré des droits humains ». Le Conseil d'Etat, ajoutaient-ils, « s'est mis sur un terrain éminemment scabreux et malaisé » ; ils déclaraient qu'« on n'offense jamais impunément les lois fondamentales de la vie sociale », qu'ils iraient jusqu'aux autorités suprêmes, et que si leurs droits étaient méconnus, ils ne reculeraient pas devant un lock-out. Quelques patrons de Locarno demandaient seulement, dans une autre pétition, de pouvoir commencer le travail à minuit ou 1 heure.

niers jours de la session. L'atmosphère du Grand Conseil était devenue assez orageuse : la poussée ouvrière et socialiste qui s'était manifestée notamment par une grève interminable dans les importantes carrières de granit du canton avait fait naître non seulement chez les capitalistes, dont l'influence n'était pas négligeable, mais aussi dans une partie de l'opinion publique, un vif mécontentement contre la Bourse du travail et contre l'attitude neutre du gouvernement à l'occasion des grèves. C'est surtout dans cet état d'esprit qu'il faut chercher l'explication de cette séance, dont le résultat était fort inattendu.

En effet, un député influent, M. Perucchi, président de la Gauche parlementaire, vint, au cours de la discussion, proposer l'abrogation pure et simple de la loi de 1906 : on ne peut, dans nos sociétés, disait-il, revenir à l'antique couvre-feu : or on n'a pas le droit de faire à une catégorie donnée une situation qu'on ne peut pas procurer aux autres. Cette loi a jeté une agitation stérile dans le pays. Elle est, du reste, mal appliquée ; et là où elle l'est, il y a des ouvriers qui se plaignent qu'on les fasse travailler aux heures les plus chaudes du jour.

Parmi les autres orateurs, le principal fut M. Casella : il cita l'exemple de l'Italie où la même réforme était en train de se faire ; il invoqua la législation fédérale suisse, qui impose la *fermeture* des fabriques la nuit ; il montra surtout l'importance générale des lois sociales : ce sont les patrons, dit-il, qui mènent cette agitation, parce qu'avec cette loi les fours s'éteignent complètement la nuit, et on est obligé de dépenser un peu plus pour les rallumer, et de produire un peu moins ; mais il y a un principe très élevé : celui d'améliorer dans la mesure du possible la situation des ouvriers, qu'on ne peut sacrifier à un intérêt mesquin comme celui-là.

Cependant la proposition Perucchi fut votée par 34 voix contre 22.

Tout n'était pas fini, comme plusieurs le croyaient : l'accord des deux pouvoirs était nécessaire pour supprimer les lois comme pour les faire, et le Conseil d'État refusa d'acquiescer au vote du 11 juin. Les ouvriers lui firent confiance et restèrent calmes.

Les commentaires de la presse montrèrent avec évidence le caractère de ce vote, qui avait été non pas tant encore un vote de parti qu'une réaction contre la politique de classe des socialistes¹. Les journaux de gauche, notamment, ne se montraient pas fiers de l'aventure et trouvaient même qu'elle compromettait un peu, par la forme qu'elle avait prise, le prestige du Grand Conseil².

Rien ne fut donc changé jusqu'à la session d'automne³. Le 25 novembre 1907, le Conseil d'Etat, dans un message au Grand Conseil, expliqua qu'il ne pouvait ni donner, ni

1. Du reste, les cadres des partis avaient été rompus ; parmi ceux qui parlèrent ou votèrent contre la proposition Perucchi, on trouvait des hommes de tous les partis, et notamment des catholiques comme M. Casella.

2. Quant à la possibilité de réaliser le repos nocturne des boulangers, le *Dovere*, journal radical (on dit au Tessin « libéral »), exprimait le vœu (13 juin) que l'autorité sache montrer, en réprimant les abus, que cette réforme n'était pas un paradoxe, mais se conciliait parfaitement avec tous les intérêts légitimes : « On peut arriver indubitablement à cela, même sans les modifications d'horaire que le vote imprévu et irréfléchi du Grand Conseil a empêchées. » — Le journal catholique *Popolo e Libertà* disait de son côté (même jour) : « Le vote peut attrister en ce qu'il oblige à une étape, qui n'était pas nécessaire, sur la voie de la législation sociale. »

3. A signaler pourtant l'augmentation du prix du pain (2 centimes par kilo), décidée par les patrons de Lugano à partir du 16 novembre : *V. Corriere del Ticino*, 14 novembre. — Cette augmentation était due à celle du prix de la farine. Cf. ce que nous disons à ce sujet dans la *Conclusion*.

refuser son consentement à la résolution du 11 juin, car elle avait été votée dans des formes incorrectes et inconstitutionnelles. Le Grand Conseil approuva sans discussion, le 3 décembre, les conclusions de sa commission, et se contenta de renvoyer la proposition Perucchi au Conseil d'Etat pour qu'il l'étudiât et en fit l'objet d'un message spécial.

Les premiers mois de 1908 furent employés par la Bourse du travail à renforcer l'organisation des ouvriers boulangers ; beaucoup, en effet, insuffisamment trempés pour la lutte, étaient portés à s'en remettre uniquement à la loi du soin de les protéger. Ils avaient, heureusement pour eux, des dirigeants infatigables¹. La situation politique était, d'autre part, plus favorable aux ouvriers : une grande lutte se préparait autour d'une nouvelle loi scolaire, et les « libéraux » allaient avoir besoin, contre les catholiques, de l'appui des socialistes. Enfin, le vote, en Italie, de la loi du 22 mars 1908 était un argument très puissant ; le gouvernement avait d'ailleurs cherché à gagner du temps, parce qu'il attendait ce vote d'un moment à l'autre.

Le nouveau message présenté au Grand Conseil par le Conseil d'Etat (25 mai 1908) s'étendait sur la récente loi italienne et donnait même en annexes les documents parlementaires qui la concernaient : il proposait au Grand

1. Le secrétaire du travail adressa, en 1905, 55 rapports au Conseil d'Etat sur des violations des lois ouvrières ; 23 de ces rapports avaient trait à la loi du 3 juillet 1906. V. *Relazione morale della Camera del Lavoro e del segretariato del Lavoro, anno 1907* (Lugano 1908). Ce rapport est cité dans *l'Aurora*, 15 février et 3 mars 1908. Le 5 décembre 1907, le secrétaire du travail se plaignait, dans une lettre au Conseil d'Etat, que la loi fût partout impunément violée, depuis le vote de la motion Perruchi, dans la grande majorité des boulangeries.

Le tribunal de Lugano continuait à considérer le travail des patrons comme permis et annulait les amendes infligées de ce chef par le Conseil d'Etat. (Voir, par exemple, 17 décembre 1907, affaire Maspoli.)

Conseil de reprendre purement et simplement l'examen du projet de modification de 1907.

Quelques jours après, le Grand Conseil reçut aussi une pétition de 136 ouvriers boulangers, déclarant faire confiance une dernière fois aux autorités avant d'imposer aux patrons, par l'action directe, la fermeture des boulangeries la nuit.

M. Leo Macchi présenta le rapport de la commission le 16 juin : celle-ci avait cru devoir étudier la question à fond et présenter un projet qui, bien que très voisin de la loi de 1906 et du projet gouvernemental, était cependant complètement nouveau dans la forme.

Reprenons les six points sur lesquels le projet gouvernemental de 1907¹ modifiait la loi de 1906, et voyons ce que proposait la commission en 1908 :

1^o Assurance obligatoire : reste supprimée.

2^o Heures prohibées : 9-4 d'octobre à mars, et 9-3 d'avril à septembre : maintenu.

3^o Interdiction du travail des patrons : maintenue, avec cette exception que le patron qui travaille personnellement et n'emploie pas d'ouvriers pourra commencer à travailler 2 heures avant l'horaire normal.

4^o Préparation des levains le soir des jours chômés (1 heure) : reste permise.

5^o Limitation des dérogations que les municipalités peuvent accorder ; ici la Commission allait plus loin que le projet gouvernemental : elle ne laissait aux municipalités le pouvoir de décider sur la dérogation qu'en cas d'urgence ; toutes les autres dérogations devaient être demandées au Conseil d'Etat, et elles étaient rigoureusement déterminées.

1. V. ci-dessus.

6^e Suppression de toute dérogation permanente pour certaines qualités de pain : maintenue.

La discussion (17 juin) donna à quelques oppositions l'occasion de se manifester, mais elle fut en réalité insignifiante, et le projet de la Commission fut voté sans retouches : la loi fut promulguée le 19 juin 1908.

**Décret législatif sur le travail dans les boulangeries
et les pâtisseries, en date du 19 juin 1908.**

Article premier. — Quiconque veut ouvrir une boulangerie ou une pâtisserie doit obtenir l'autorisation du Conseil d'Etat.

Dans ce but, il doit adresser une demande à la municipalité, en indiquant exactement le local où le travail sera exécuté. La municipalité, après une visite au local, fera un rapport sur sa convenance au point de vue de la salubrité et de l'absence de danger d'incendie.

Le Conseil d'Etat statue sur la demande, après avoir fait faire, au besoin, une contre-visite du local.

Art. 2. — Le personnel occupé dans les boulangeries et les pâtisseries devra prouver qu'il est physiquement sain et n'est pas atteint de maladies de peau ou de maladies contagieuses quelconques.

Le propriétaire de la boulangerie fera faire une visite médicale à ses ouvriers au moins tous les six mois. Le rapport du médecin doit être tenu à la disposition des autorités.

Les personnes travaillant dans les boulangeries devront en outre maintenir dans leur personne et leurs habits la plus scrupuleuse propreté.

Art. 3. — Les patrons qui fournissent à leurs ouvriers la

nourriture et le logement devront observer à cet égard toutes les lois de l'hygiène.

Pour contrôler cette obligation, les délégations sanitaires communales et les médecins délégués devront inspecter les aliments et les locaux au moins une fois par mois, et en outre chaque fois qu'ils en seront requis.

La paye sera faite au moins tous les quinze jours en argent comptant et en monnaie légale.

Il sera permis de faire entre ouvriers et patrons un contrat écrit stipulant que ceux-ci fourniront une partie de la paye en nature sous forme de nourriture, de logement et de blanchissage du linge personnel de l'ouvrier.

On pourra convenir aussi, dans ce cas, que le solde en numéraire sera payé seulement à la fin de chaque mois.

Art. 4. — Les patrons qui ne font pas assurer leurs ouvriers restent soumis aux dispositions de la loi sur la responsabilité civile des fabricants.

Art. 5. — La durée du travail dans les boulangeries ne dépassera pas onze heures par journée de vingt-quatre heures; ces heures seront réparties suivant les exigences du travail.

Chaque ouvrier aura un jour de repos par semaine. Une fois au moins par mois ce jour tombera un jour férié.

Les jours de repos, l'ouvrier pourra cependant être obligé à une heure de travail par le rafraîchissement des levains.

Cette disposition s'applique également au cas prévu par l'article 7, lettre b).

Art. 6. — Le travail de nuit est interdit.

Est considéré comme tel, au regard de la présente loi, tout travail exécuté entre 9 heures du soir et 4 heures du matin, du 1^{er} octobre au 31 mars, et entre 9 heures du soir et 3 heures du matin, du 1^{er} avril au 30 septembre.

1^o Pendant les heures destinées au repos nocturne, tout travail est interdit dans les boulangeries et pâtisseries, y compris le travail du patron ;

2^o Dans les boulangeries possédées et tenues par un seul individu, celui-ci, s'il travaille personnellement et seul, pourra commencer le travail deux heures avant l'horaire normal.

Art. 7. — Le Conseil d'État est compétent pour consentir, après préavis de la municipalité :

a) des dérogations à l'occasion de foires, fêtes spéciales, immigrations temporaires ; pendant les saisons climatiques ou les saisons d'affluence des étrangers ; ces dérogations ne pourront dépasser une ou deux heures par jour ;

b) les samedis et veilles de fêtes, quand la dérogation sera destinée à permettre aux ouvriers d'avoir leur repos un jour férié ;

c) un jour par semaine, avant un marché périodique ou un jour habituellement plus chargé de travail : cette dérogation ne pourra dépasser une ou deux heures ;

d) en cas d'urgence.

Les autorisations mentionnées sous la lettre c) pourront être concédées pour toute une année ou toute une saison. Celles dont il est question sous la lettre d) seront accordées par la municipalité, qui en avertira le Conseil d'État.

Toutes les autres permissions devront être demandées à chaque fois¹.

Art. 8. — Les contraventions à la présente loi seront punies d'amendes pouvant s'élever à 50 francs, et du double en cas de récidive.

1. Il semble qu'il y ait là une légère inadvertance ; la dérogation de la lettre b) était évidemment assimilable, à ce point de vue, à celle de la lettre c).

L'amende pourra être infligée aussi à l'ouvrier lorsqu'il ne sera pas démontré que celui-ci a été obligé par le patron à travailler, sous menace de renvoi; elle ne devra pas dépasser la moitié de celle infligée au patron.

Pour les amendes, on observera les règles établies par la loi du 16 janvier 1901 sur les contraventions.

Les agents de la force publique, pour constater les contraventions, auront libre accès dans les locaux de travail.

Le montant des contraventions dressées sur procès-verbaux des agents de la police cantonale sera attribué pour moitié à l'État. L'autre moitié sera répartie également entre l'agent qui aura verbalisé et la Caisse de retraites du corps de la gendarmerie.

Art. 9. — Le Conseil d'Etat est chargé d'élaborer les règlements nécessaires.

Art. 10. — La présente loi entrera en vigueur après l'observation des règles concernant le droit de *referendum*.

A partir de cette entrée en vigueur, la loi du 3 juillet 1906 et toutes les dispositions contraires seront abolies.

Cette loi, qui marquait — l'« *Aurora* » le reconnaissait — un progrès notable¹, ne fut pas attaquée; le Conseil d'Etat la compléta, après expiration des délais de *referendum*, par le *Règlement du 31 juillet 1908*, qui n'était, en

1. A l'occasion d'une demande de dispense qu'il adressait, quelques jours après, au Conseil d'Etat, l'ingénieur Fr. Bossi, directeur d'une boulangerie aux environs de Lugano (5 ouvriers), appréciait ainsi la loi : « La nouvelle loi a tenu compte davantage des besoins et des intérêts du pays, elle s'est plus préoccupée de l'ambiant local; au point de vue des conquêtes démocratiques également, elle constitue certainement — il serait vain de le nier — un notable progrès sur la précédente. »

somme, qu'une adaptation de l'ancien Règlement aux dispositions nouvelles¹.

1. En voici le texte :

Article premier. — Quiconque se propose d'ouvrir une boulangerie ou une pâtisserie doit tout d'abord en demander l'autorisation au Conseil d'Etat, par l'intermédiaire de la municipalité.

S'il s'agit de la construction d'un nouvel immeuble destiné à ces industries, on en joindra le plan à la demande.

S'il s'agit seulement d'adapter à cet usage des locaux existants, une inspection municipale suffira pour reconnaître si ces locaux sont appropriés au point de vue de la salubrité et de la sécurité, spécialement contre les incendies.

La demande d'autorisation sera adressée au Conseil d'Etat, avec préavis de la municipalité.

Les autorisations sont gratuites.

Les établissements déjà ouverts lors de l'entrée en vigueur du présent règlement doivent être considérés comme autorisés. Ils devront cependant être visités par une délégation municipale et invités à se conformer aux prescriptions de la loi et du règlement.

Chaque établissement devra être pourvu, par les soins de la municipalité, d'une copie de la loi du 19 juin 1908 et du présent règlement.

Art. 2. — Les locaux où l'on conserve la farine, les outils et instruments de travail de l'établissement, où l'on prépare le pain et les divers produits de la boulangerie, devront être secs, bien éclairés et bien aérés.

Ils ne devront pas être utilisés comme habitations ou comme chambres à coucher, ni contenir des objets malpropres, des matières dont l'odeur puisse se communiquer à la farine, au pain et aux autres produits de la boulangerie, non plus que des substances n'entrant pas dans la confection de ces divers articles.

Ces locaux ne devront pas communiquer avec des cabinets d'aisances, des écuries ou autre locaux susceptibles d'exhaler des émanations malsaines.

Les fournils devront être construits et entretenus de façon à éviter tout danger d'incendie, et les fours installés suivant les règles de l'art.

Art. 3. — Lorsque le travail devra s'effectuer dans des locaux à demi souterrains, ceux-ci devront être aménagés de telle sorte que l'humidité du sol ne s'y fasse pas sentir; ils auront une hauteur suffisante au-dessus du sol pour être pendant le jour éclairés et aérés de façon convenable. Le plancher sera imperméable. On pourra même exiger qu'il soit surélevé.

Art. 4. — Pendant la nuit et quand on devra, pour des travaux spé-

Le Conseil d'État se vit aussitôt assailli de demandes de dérogations; il leur fit largement accueil, dans les limites

ciaux, recourir à l'éclairage artificiel, on devra s'arranger pour que l'air du fournil n'en soit pas vicié.

On veillera en outre à ce que le local de travail ne soit ni froid, ni surchauffé par les fours.

Il sera muni d'un nombre suffisant de fenêtres pouvant s'ouvrir et se fermer facilement.

Art. 5. — Si on emploie des machines, elle devront être protégées pour éviter tout accident.

Art. 6. — Les patrons qui tiennent des ouvriers en pension sont tenus de leur procurer une nourriture et un logement convenables et salubres, et tout ce qui est nécessaire pour une propreté rigoureuse de leur personne.

Les municipalités devront s'en assurer au moyen d'inspections sanitaires mensuelles, au besoin avec l'aide du médecin délégué.

Art. 7. — Il est interdit aux patrons d'accepter ou de garder dans les boulangeries ou pâtisseries des ouvriers atteints de maladies de peau ou d'autres maladies contagieuses. A cet effet, ils devront être munis d'un certificat médical les déclarant sains. Les certificats devront être conservés par le patron et renouvelés tous les six mois.

La dépense de la visite semestrielle est à la charge du patron.

Les ouvriers devront maintenir propres leurs personnes et leurs vêtements de travail.

On mettra à leur portée un lavabo avec une adduction d'eau.

Art. 8. — Le travail ne pourra durer plus de onze heures; il sera coupé d'intervalles de repos, suivant les exigences de l'exploitation. Dans tous les cas, chaque ouvrier aura droit à un jour de repos par semaine, suivant un ordre fixé d'avance qui devra être affiché dans le fournil avec l'horaire journalier.

Quand l'établissement occupe plusieurs ouvriers, le jour du repos hebdomadaire sera fixé de façon à tomber pour chaque ouvrier une fois au moins par mois un jour férié.

Le jour de repos, l'ouvrier pourra être astreint à une heure de travail pour le rafraîchissement des levains. La même obligation incombera à l'ouvrier les jours fériés, si le patron suspend le travail ces jours-là.

Art. 9. — Tout travail devra cesser à 9 heures du soir et ne pourra être repris qu'à 3 heures du matin du 1^{er} avril au 30 septembre et à 4 heures du matin du 1^{er} octobre au 31 mars.

Lorsqu'une boulangerie sera exploitée par le patron seul, le travail pourra commencer deux heures avant l'horaire normal.

Art. 10. — Le travail de nuit pourra être autorisé par le Conseil d'Etat :

a) pour une ou deux heures par jour à l'occasion de foires, de fêtes religieuses ou civiles extraordinaires, ou d'affluence momentanée de

précisées par la nouvelle législation. C'est ainsi qu'il accorda toutes les permissions qui lui furent demandées de

population ou encore durant les saisons qui amènent des malades et celles où les étrangers sont le plus nombreux ;

b) la nuit qui précède le dimanche et les jours de fête si le patron suspend la fabrication ces jours-là ;

c) pour une ou deux heures un jour par semaine, à l'occasion d'un marché périodique ou d'un retour habituel de travail plus chargé ;

d) en cas d'urgence.

Sauf les cas d'urgence, qui sont de la compétence de la municipalité, les demandes pour la concession d'une prolongation de travail ou de travail de nuit devront être adressées au Conseil d'Etat par l'intermédiaire de la municipalité qui les accompagnera d'un préavis.

Art. 11. — La paye sera faite au moins tous les quinze jours en argent comptant et monnaie légale. Moyennant une convention écrite, la paye pourra être mensuelle si le patron donne aux ouvriers la nourriture ou le logement, ou les deux choses. Le prix sera convenu en même temps que le salaire et en sera déduit le jour de la paye ; ou bien le salaire sera calculé en tenant compte des prestations du patron.

Art. 12. — Le pain doit être fait avec des farines de bonne qualité, avec de l'eau pure conservée dans des récipients propres et couverts et avec du levain bien préparé ; il ne doit contenir en aucune façon de l'alun, du sulfate de cuivre, des bicarbonates alcalins ou d'autres substances qui ne soient pas la farine, le levain, l'eau et le sel de cuisine.

Ne sont pas farines de bonne qualité celles provenant de céréales avariées mélangées à de la terre ou à des graines ou à des champignons qui les rendent nuisibles, ou altérées par la fermentation.

Ces farines sont déclarées non comestibles pour l'homme.

Art. 13. — Est interdite la vente du pain fait avec des farines de mauvaise qualité falsifiées par des poudres étrangères, du pain mal levé, mal cuit ou en mauvais état de conservation ; est interdite aussi la vente de pâtisseries et de confiseries colorées avec des substances nuisibles ou sucrées avec de la saccharine.

Art. 14. — Le pain fait avec de la farine de froment mêlée à celle de maïs ou d'autres céréales doit être mis en vente comme pain mélangé avec l'indication des farines qui le composent.

Art. 15. — Le transport du pain aux dépôts ou au domicile des consommateurs sera fait dans des voitures couvertes ou dans des enveloppes fermées.

Le vendeur empêchera les acheteurs de toucher le pain exposé en vente.

Art. 16. — Les municipalités, outre la visite exigée pour l'autorisation de l'installation des boulangeries et des pâtisseries, feront à ces établissements, pendant l'année, au moins une visite mensuelle non annoncée.

Outre la qualité des farines, la fabrication du pain, l'hygiène des

travailler pendant la nuit précédant un dimanche ou un jour férié (une douzaine, durant les deux premiers mois d'application¹). Il accorda aussi, toutes les fois qu'on le demanda, l'anticipation périodique de 1-2 heures à l'occasion de marchés (une dizaine²). Vers la fin d'août, il consentit la même anticipation de 1-2 heures à ceux qui prétextaient que le moment de la plus grande affluence des étrangers était arrivé³. Enfin, comme permission isolée (art. 7, lettre a/ de la loi), il autorisa un boulanger à travailler deux heures plus tôt pendant quatre jours à l'occasion d'une fête de gymnastique qui lui avait valu une importante commande supplémentaire³.

Par contre, il refusa les demandes de caractère général⁴ et celles qui invoquaient des raisons techniques (pour le pain de luxe notamment), ou l'importance de la production, ou les exigences de la clientèle (fourniture des buffets des gares); il refusa aussi à un boulanger, quoique à regret, de l'autoriser au travail de nuit pendant l'installation d'un appareil réfrigérant (la loi n'ayant pas prévu le cas); même refus à un patron dont le fils, qui travaillait habituellement

ouvriers, elles surveilleront spécialement l'observation de l'horaire et le repos nocturne.

Art. 17. — Les contraventions seront punies, suivant la procédure déterminée par la loi du 16 janvier 1901 sur les contraventions, des peines prévues par l'article 8 de la loi du 19 juin 1908.

Art. 18. — Le présent règlement entrera en vigueur dès sa publication au *Bulletin officiel des Lois*.

1. A. 7, lettre b).

2. A. 7, lettre c).

3. A. 7, lettre a).

4. La « Société des hôteliers de Lugano », dès le 10 août, demandait une permission générale pour les boulangers de Lugano; elle affirmait que les étrangers se plaignaient de n'avoir du pain frais qu'à 8 h. 1/2 ou 9 heures. Le Conseil d'Etat répondit, en s'adressant à la municipalité, qu'il ne pouvait pas donner une permission générale comme celle-là.

à la boulangerie, en était momentanément empêché par un accident.

Quant à la répression des infractions, M. Casella recommanda aux préfets (circulaire du 12 août) d'user d'indulgence au début, tant que la loi serait peu connue, et d'être ensuite rigoureux. Une vingtaine de contraventions furent ainsi, pendant les trois premiers mois, punies, par le Conseil d'État, d'amendes de 5, 10 ou 20 francs.

Parmi les adversaires les plus déclarés de la loi se trouvaient toujours MM. Roeschli et Forster, à Lugano. Leur excuse est dans ce fait qu'ils étaient presque les seuls fournisseurs des grands hôtels de Lugano pour le pain de luxe, qu'ils ne faisaient guère autre chose que le pain de luxe, et qu'ils devaient, par conséquent, livrer de très bonne heure la plus grande partie de leur production. On répondra, il est vrai, qu'ils pouvaient augmenter leur personnel, assez peu nombreux, ou leur outillage, ou encore modifier leur technique : ce sont des dépenses que des fournisseurs de grands hôtels peuvent se permettre. Quoi qu'il en soit, ayant l'un et l'autre été frappés d'amendes successives s'élevant jusqu'à 100 francs, voyant qu'ils ne pouvaient obtenir du Conseil d'État qu'une anticipation de deux heures sur l'horaire normal en invoquant l'affluence des étrangers, MM. Roeschli et Forster adressèrent, le 16 septembre 1908, un recours au *Conseil fédéral* de Berne.

C'est sur la Constitution fédérale, dont l'article 31 garantit la liberté du commerce et de l'industrie, que s'appuyèrent les auteurs du recours pour demander que l'application de la loi du 19 juin 1908 fût suspendue au moins provisoirement, et que les articles 4, 5 et 6 fussent abrogés. Ils insistaient surtout sur l'inégalité du traitement créée par cette loi au préjudice des petits patrons, puisque la loi fédérale des

fabriques, qui s'applique aux grosses boulangeries, y autorise notamment le travail de nuit.

Le Conseil d'Etat tessinois, invité par le Conseil fédéral¹ à présenter ses observations, s'éleva très vivement² contre la prétention de deux seuls patrons d'obtenir la suspension provisoire d'une loi déjà vieille — dans son principe fondamental : la suppression du travail de nuit — de deux ans ; il expliqua aussi qu'en fait aucune boulangerie ni pâtisserie ne figurait dans la liste des établissements du Canton soumis à la loi fédérale des fabriques et que, par conséquent, l'inégalité de traitement invoquée n'existait pas.

Aussi le Conseil fédéral repoussa-t-il le recours (12 octobre 1908), considérant que la loi fédérale des fabriques ne s'appliquait à aucune boulangerie du Tessin, et par conséquent pas à celles des auteurs du recours ; qu'en outre, la loi tessinoise de 1908, en interdisant le travail avant 4 heures du matin, « ne lésait aucun intérêt légitime³ ».

La bonne nouvelle fut promptement envoyée à tous les préfets, avec prière de tenir désormais fermement la main à l'observation de la loi (circ. du 17 oct.)

1. Lettres du 23 septembre et du 5 octobre.

2. Lettres du 26 septembre et du 7 octobre.

3. M. Casella avait préparé, pour le Conseil fédéral, une nouvelle lettre où il examinait la question à fond ; il ne l'envoya pas, le recours ayant été repoussé. Il y soutenait que même si une boulangerie du Tessin venait à tomber sous le coup de la loi fédérale — laquelle permet aux boulangeries le travail de nuit (décision du Conseil fédéral du 14 janvier 1893) — elle serait soumise néanmoins à la loi tessinoise de 1908. La loi fédérale entend par « travail de nuit » celui qui va de 8 heures du soir à 5 ou 6 heures du matin (suivant les saisons). Or ce travail de nuit, la loi tessinoise ne l'interdisait pas, elle l'organisait seulement d'une manière conforme à la nature de l'industrie et à l'hygiène des travailleurs. Cf., au surplus, ce que nous avons déjà dit à ce sujet, ci-dessus.

Le 5 janvier 1909, le Conseil fédéral repoussa de nouveau un recours des patrons. V. *Aurora*, 15 janvier 1909.

Mais il restait encore à cette pauvre loi, après tant de vicissitudes, des ennemis redoutables à vaincre : la résistance passive des patrons, l'incurie des autorités, la lassitude des ouvriers ; c'est à l'avenir de nous apprendre si elle y réussira.

CHAPITRE III

La suppression du travail de nuit en Italie¹

La loi italienne du 22 mars 1908 a mûri lentement, fruit d'une lutte persévérante des ouvriers boulangers. Ceux-ci parvinrent d'abord à supprimer le travail de nuit dans des villes isolées : les positions ainsi enlevées devinrent un jour si nombreuses et si considérables que le gouvernement, pressé par le Conseil supérieur du travail, trouva opportun de généraliser une réforme qui laissait, du reste, le public assez indifférent.

Il interrogea ouvriers et patrons, s'enquit des résultats donnés par la suppression du travail de nuit dans les villes où elle était un fait accompli, fit discuter la question par le Conseil supérieur du travail, envoya aux quatre coins de l'Italie le Comité permanent du travail, afin de connaître les conditions spéciales à telle ou telle région : on ne peut lui reprocher ni d'avoir agi avec précipitation, ni de s'être lancé dans l'inconnu.

Depuis plus de vingt ans, les ouvriers réclamaient cette

1. Sur l'Italie en général, on peut consulter : P. Ghio, *Notes sur l'Italie contemporaine* (Paris, Colin, 1902) ; Ch. de Saint-Cyr, *La Haute-Italie politique et sociale* (Paris, Marcel Rivière, 1908) ; P. Jousset, *L'Italie illustrée* (Paris, Larousse).

réforme. Au premier Congrès général des ouvriers boulangers (10-12 décembre 1883), à Brescia, on lisait dans l'ordre du jour, sous le numéro 5 :

« *Abolition du travail de nuit (proposition des ouvriers de Mantoue).* »

Rome et Milan, considérant que la chose était, pour le moment, impossible, proposaient de ne pas s'y arrêter. Mais la présidence dit qu'il ne fallait pas traiter à la légère cette réforme, dont l'importance était grande, et fit décider qu'on la prendrait en considération pour la discuter au congrès suivant.

Le monde ouvrier commençait alors à s'organiser. Les boulangers venaient presque en tête des métiers pour le nombre des associations, après les typographes et les chapeliers ; c'est aussi au Congrès de Brescia que fut constituée la « Fédération des boulangers italiens », dont l'idée avait été lancée par Milan¹.

Le Congrès de Turin (1884) approuva la revendication du travail de jour. Alors, « une agitation très intense commença, avec de nombreuses grèves. Dans plusieurs villes, les ouvriers obtinrent, par ce moyen, l'introduction du travail de jour ; mais toutes ces expériences échouaient à bref délai à cause de l'hostilité des patrons et de celle du public, qu'on troublait dans ses habitudes, à cause surtout du manque de cohésion des ouvriers et parce que peu d'entre eux étaient alors convaincus des avantages du travail de jour² ».

Dans le Piémont et la Lombardie, l'agitation avait été spécialement vive ; mais l'échec de **Milan**, survenu en 1890,

1. Le siège de la Fédération fut d'abord Gênes, puis Bologne, enfin (1901) Milan.

2. Enquête officielle, p. 37.

eut une grande répercussion et contribua fortement à retarder le mouvement. Un Congrès régional lombard s'était tenu à Milan le 27 avril 1889 pour préparer la lutte ; puis, le 18 juillet, un important meeting avait eu lieu à l'Arène de Milan. « Là, devant plus de mille ouvriers de la profession, le problème fut discuté à fond. L'espoir du succès était dans le cœur de tous. On discuta surtout sur la date qu'il fallait fixer pour la réalisation du travail de jour, car la masse croyait que la victoire pouvait et devait dépendre de ce simple fait¹. » Le Conseil directeur ne partageait pas cet avis. On décida néanmoins, presque unanimement, que le travail de jour commencerait le 1^{er} août².

Le 28 juillet, la Commission des patrons et celle des ouvriers, réunies à l'Hôtel de Ville en présence du maire, décidaient de procéder à une étude préalable plus complète. La première séance, qui eut lieu seulement le 3 octobre suivant, conclut, sur proposition des patrons, à l'envoi d'une pétition au Parlement pour obtenir une loi ; en même temps, on fixait la date du 29 septembre 1890 pour la suppression du travail de nuit.

La Commission patronale déclarait le travail de nuit « indigne de la civilisation et inhumain » ; mais les études préparatoires furent menées, semble-t-il, avec peu d'entrain, et le 23 janvier les ouvriers recevaient communication d'un ordre du jour des patrons qui était une fin de non-recevoir ; des difficultés insurmontables, à les en croire, s'opposaient à l'application immédiate de la réforme ; elle jetterait le trouble dans les habitudes invétérées du public ; la plupart

1. Enquête de l'*Umanitaria*, p. 44.

2. L'ordre du jour qui fut voté escomptait, parmi les avantages du régime nouveau, qu'il obligerait les patrons à employer, pour la distribution à domicile, un personnel spécial, au lieu des ouvriers du fournil.

des fournils actuels étaient impropres au travail de jour ; les renseignements reçus permettaient de conclure que la réforme n'avait pu être réalisée dans aucune ville importante, sinon à Pavie, et que, dans certaines localités où l'essai avait été tenté, le retour à l'ancien système avait été réclamé par les ouvriers eux-mêmes¹... Aussi, tout en reconnaissant le louable sentiment qui inspirait les partisans de cette réforme, priait-on les ouvriers de ne pas insister pour son immédiate application ; du reste, les patrons continueraient à s'en occuper, pour y arriver graduellement.

Les ouvriers répondirent (4 février) par un nouvel ordre du jour stigmatisant l'attitude des patrons et citant l'exemple de Pavie et de Chivasso comme preuve de la possibilité de supprimer, sans dommage pour le public, le travail de nuit ; mais c'était la défaite. Le 27 mars, ils voulurent se réunir pour délibérer sur la situation : l'autorité s'y opposa, et toute réunion publique ou privée leur fut dès lors interdite.

Pendant les dix années suivantes, les ouvriers boulangers italiens, instruits par l'expérience, changèrent de tactique et tournèrent leur effort vers d'autres points : salaires, durée du travail, réglementation de l'apprentissage. Ils cherchèrent à gagner l'opinion publique en organisant une sorte de *referendum* auprès de personnages en vue : hommes politiques, littérateurs, philosophes, philanthropes... Cela leur valut des réponses émuës et sympathiques, qui constituaient un plaidoyer excellent. C'est aussi pendant ces années-là que se place la période de violente réaction sociale qui suivit les troubles de Milan (1898) et éprouva

1. M. P. Premoli, qui a raconté dans l'enquête de l'*Umanitaria* les luttes des ouvriers boulangers à Milan, nie ce dernier point ; il ajoute que le travail de jour fut adopté vers cette époque dans beaucoup de localités et qu'il dura environ deux ans à Chivasso (Piémont). — V. l'enquête précitée, p. 47.

fortement toute la classe ouvrière : presque toutes les Bourses du travail furent fermées ; les arrestations et les perquisitions se multiplièrent, spécialement à Milan ; les archives d'un grand nombre d'organisations ouvrières furent saisies et détruites.

Pourtant, à Milan même, on recommence, en 1901, à parler du travail de jour ; et cette fois, chose curieuse, ce sont les patrons qui amorcent la question. Ils ont dû, quelques mois auparavant, après de longs pourparlers, accepter un contrat collectif avantageux pour les ouvriers ; la boulangerie traverse une crise, la main-d'œuvre se raréfie. Pourquoi ne supprimerait-on pas le travail de nuit ? On rendrait ainsi la profession plus attrayante, et les patrons y gagneraient, car ils auraient de meilleurs ouvriers : ainsi s'exprime un patron dans une lettre au directeur d'un journal commercial de Milan, « *l'Esercente*¹ » ; l'idée est aussitôt discutée dans le journal ; le 13 juillet, son auteur la développe à une assemblée extraordinaire des patrons : c'est, d'après lui, le meilleur moyen de sortir de la crise actuelle².

Car les ouvriers milanais sont en effervescence ; après dix années de divisions, ils se sont fondus, le 1^{er} mai, en une organisation unique ; le 13 septembre, ils présentent aux patrons un long mémoire avec des revendications nombreuses et précises. Que l'abolition du travail de nuit s'y trouve en tête, ce n'est pas très étonnant, puisque les patrons eux-mêmes s'en montrent partisans, mais elle semble cette fois n'y être que pour le principe.

Les patrons se réunissent le 27 septembre ; ils entendent

1. *Esercente*, 23 juin 1901 ; peut-être l'exemple de Turin, où, comme nous le verrons, la question s'est agitée très sérieusement à la même époque, a-t-il influencé l'auteur.

2. *Ib.*, 18 juillet.

sur la question du travail de jour un rapport très favorable de la Commission spéciale qu'ils avaient nommée pour l'étudier et déclarent accepter une partie des demandes des ouvriers, notamment celle-là¹. Mais les ouvriers, mécontents de ne pas obtenir les concessions auxquelles ils tenaient alors le plus, se mettent en grève, au nombre de 3,000 environ (dont 1,700 syndiqués). L'autorité municipale fait venir du pain des villes voisines; l'autorité militaire en fait confectionner par les soldats. Au bout de dix jours (10-18 octobre) de grève générale, on arrive à un contrat collectif dans le préambule duquel les deux parties, sans renoncer à de nouvelles études, déclarent que « la réalisation du travail de jour ne sera applicable qu'avec une transformation de l'industrie du pain ».

La revendication du travail de jour ne devait reparaitre d'une façon sérieuse à Milan qu'à la veille de la loi de 1908.

A Turin, les choses s'engagèrent différemment, mais aboutirent plus tôt; et l'exemple de cette grande ville de 350,000 âmes qui avait surmonté toutes les difficultés d'une pareille réforme pesa d'un grand poids sur l'avenir de cette même réforme en Italie.

Depuis le 2 mai 1905, le travail de nuit est supprimé à Turin en vertu du règlement municipal d'hygiène.

Cela n'alla point sans luttes. Les patrons, au contraire de ceux de Milan, étaient nettement hostiles à la suppression

1. Le rapport mentionne une expérience intéressante : un patron boulanger a essayé de faire un genre difficile de petit pain de la façon suivante : il a rafraîchi à 2 h. 1/2 de l'après-midi 1 kilo de pâte du matin avec 2 litres d'eau; nouveau rafraîchissement six heures et demie plus tard (vers 9 heures du soir) avec 5 litres d'eau; enfin, huit heures après, à 5 heures du matin, pétrissage avec 10 litres. Puis une heure de « pousse ». L'expérience, faite en plein été (15 juillet), a parfaitement réussi. — V. *Esercente*, 28 septembre 1901.

du travail de nuit. Plusieurs fois ils s'étaient exprimés à ce sujet. En 1889-90, qui fut, comme nous l'avons vu, la première période de sérieuse agitation, les ouvriers de Turin, en même temps que leurs frères de Milan, avaient essayé d'obtenir le travail de jour; ils voulaient y arriver d'accord avec les patrons, mais ceux-ci avaient refusé. En 1891, nouvelle tentative : mais 98 ou 99 % des patrons s'étaient déclarés contre la transformation; une grève avait alors éclaté, inutilement.

Les ouvriers de Turin¹, peut-être parce qu'ils habitent une des cités les plus industrielles de l'Italie, sont combatifs et tenaces : « Notre syndicat, nous disait l'un d'eux, n'a jamais été riche; dès qu'il avait un peu d'argent, on com-

1. D'après les chiffres que m'a donnés le syndicat, il y en avait, en décembre 1908, 2,807, dont 240 « grissinieri »; comme il y avait alors 261 fours, occupant en moyenne 5 ouvriers, cela donne un nombre considérable de chômeurs, plus d'un millier. A l'époque où la réforme fut introduite (1905), il y avait 253 fours (à 240 patrons), soit 1 four pour 1,480 habitants, plus 16 fours appartenant à l'autorité militaire; le nombre des ouvriers (occupés ou non) dépassait 2,000; la consommation journalière de la ville était de 800 quintaux de pain environ, soit 220 grammes par tête d'habitant (360,000 âmes) ou 81 kilos pour la consommation annuelle individuelle; la production moyenne de chaque boulangerie ressort à plus de 3 quintaux de pain. Tout cela indique une concentration industrielle assez remarquable.

Les formes de pain étaient très variées : une quarantaine environ, la plus courante étant le petit pain rond de 120 grammes. Les « *grissini* » constituent une spécialité locale : ce sont de longs et fragiles bâtonnets de pain, moins gros que le doigt et longs de 40 centimètres environ, secs et cassants; la clientèle riche en mange souvent aux repas, au lieu de petits pains. Ils sont fabriqués par des ouvriers spéciaux (presque tous syndiqués) qui travaillaient de jour même avant la réglementation, presque toutes les boulangeries qui font des grissini (une cinquantaine) ayant une équipe de nuit pour le pain ordinaire. Les intérêts de cette catégorie de travailleurs se sont trouvés dans la suite en conflit avec ceux des ouvriers du pain ordinaire.

Ajoutons enfin que les ouvriers boulangers de Turin ne couchent généralement plus chez le patron, depuis quelques années, et que le nombre des syndiqués payant régulièrement leurs cotisations semble être de 20 %.

mençait une agitation. » Plusieurs fois, au cours des dix années suivantes, la question du travail de jour était revenue, mêlée à d'autres revendications, mais toujours repoussée, malgré plusieurs grèves. Du moins des améliorations de salaires avaient été conquises, facilitant les luttes futures.

A la fin de 1898, le maire de Turin, dans l'espoir de faciliter aux ouvriers l'obtention du travail de jour, avait proposé d'inscrire au budget de l'année suivante un crédit de 10,000 *lire* à répartir aux patrons qui l'auraient adopté. Mais on n'avait pas donné suite à cette idée originale, qu'on avait jugé trop peu étudiée.

En 1900, le problème change d'aspect ; les patrons s'aperçoivent, comme ils le feront quelques mois plus tard à Milan, que leur industrie traverse une crise ; un comité nommé par eux leur présente, après plusieurs mois d'études, divers projets de réformes, qui sont votés à la presque unanimité (4 septembre) : le travail de jour en fait partie. Mais tous les patrons n'étaient pas présents ; un contre-courant se forme, une nouvelle réunion désavoue la première. Sur les 250 patrons de Turin, il y en a 100 pour le travail de jour, 50 contre, et 100 douteux. Les ouvriers adressent alors un mémoire aux pouvoirs publics locaux, afin qu'ils réalisent la réforme (10 nov. 1900).

Le 13 février 1901, la question est posée devant le Conseil communal par une interpellation remarquable du conseiller Tacconis. L'accueil du maire et du Conseil est des plus favorables, et l'on nomme une commission de cinq membres pour étudier les moyens pratiques de supprimer le travail de nuit. Avant de la regarder à l'œuvre, relevons dans l'interpellation Tacconis certains passages concernant spécialement Turin¹ : il résulte des informations que l'ora-

1. Cf. ci-dessus le chapitre V de la Partie générale.

teur a prises près du procureur du roi, des préteurs (juges), du directeur général des prisons, etc., que les boulangers sont, avec les cordonniers, ceux qui fournissent le plus fort contingent aux crimes et délits impulsifs amenant effusion de sang; il cite un auteur, Marro, qui dans son livre sur « les caractères des délinquants », dit avoir examiné les détenus des prisons de Turin, et trouvé pour les boulangers un pourcentage de criminalité de 6,9 %, alors qu'il est seulement de 1,63 % pour le reste de la population. M. Tacconis réfute ensuite les principales objections qu'on peut faire contre l'innovation proposée (il s'agit seulement d'interdire le travail de minuit à 4 h. du matin, soit pendant quatre heures) : on aura du pain frais dès 8 heures du matin, il faudra seulement que le public s'habitue à avoir une moins grande variété de formes. Quant aux tentatives déjà faites et qui jusqu'ici n'ont pas été heureuses, il commente le cas de **Bologne** (juillet 1897), d'après les renseignements que lui a fournis le maire de cette ville : l'expérience n'est pas décisive; elle a eu lieu dans les plus mauvaises conditions et n'a duré d'ailleurs qu'une dizaine de jours : près de la moitié des patrons boulangers (ceux du pain de luxe et des petits pains), d'accord avec leurs ouvriers, avaient refusé de s'y prêter. Les ouvriers qui y participèrent se sont plaints de la chaleur, à laquelle ils n'étaient pas habitués (on était au mois de juillet) et d'une diminution de gain résultant d'une moindre production. De plus, la concurrence était avivée encore par l'existence à Bologne d'une catégorie spéciale de boulangers ne tenant pas boutique et ayant une clientèle en quelque sorte privée¹. La

1. Outre Bologne, les principales villes où l'on avait tenté d'introduire le travail de jour étaient **Parme** (une première tentative, dès 1880, avait duré 5 jours seulement; une autre, en 1885, échoua au bout

réforme demandée, concluait l'orateur, est radicale, mais lorsqu'on connaît officiellement les faits exposés par lui au Conseil avec une absolue sincérité, elle s'impose, et sa réalisation apportera aux ouvriers boulangers un mieux-être matériel et moral. C'est une œuvre d'un haut intérêt hygiénique, une œuvre de salubrité qui met en jeu l'honneur de la ville, mais c'est aussi une œuvre de rédemption morale, que l'autorité a le devoir d'accomplir¹.

La Commission commença aussitôt ses travaux; elle convoqua patrons et ouvriers, mais constata bien vite le parti pris et le manque de sérénité de leurs dépositions : sur de simples questions de fait, l'accord ne pouvait s'établir. Les deux parties présentèrent aussi des mémoires. Voici les plus graves objections soulevées : beaucoup de boulangeries, avec les quatre heures de repos obligatoires, seraient obligées de réduire leur production et y perdraient; on serait obligé de supprimer le portage à domicile et de réduire le nombre des formes de pain; surtout, la fabrication des *grissini* serait très compromise; les ouvriers ne seraient pas exacts au travail le matin de si bonne heure; le chauffage des fours produirait des retards; on n'aurait le pain frais qu'à 11 heures ou midi; les revendeurs seraient gravement lésés; les boulangers des environs, continuant à travailler la nuit, feraient concurrence à ceux de Turin.

Les partisans du travail de jour répondaient : on pourra avoir la première fournée de pain frais à 8 heures, et très

de 85 jours). — **Plaisance** (1885, quelques jours). — **La Spezia** (1885). **Casale Monferrato** (1886, 8 jours). — **Varese** (1888, peu de temps). — **Chivasso** (1889, 2 mois ou, d'après une autre version, 2 ans). — **Pavie** et **Chieri**, vers la même époque — et, de nouveau, **Parme** (1895, 3 mois).

1. V. Città di Torino. *Relazione della commissione incaricata degli studi per l'abolizione del lavoro notturno dei panettieri* (Turin 1902). — Allegato I.

peu de personnes demandent du pain avant cette heure-là; on aura avant midi 3 ou 4 fournées, soit environ 250 kilos de pain; le travail des *grissinieri* pourra très bien se combiner avec celui des ouvriers du pain ordinaire, puisqu'on aura 20 heures de travail; la réforme nuira peut-être aux revendeurs, mais ce sera un bien plutôt qu'un mal, parce qu'ils aggravent la concurrence entre les boulangers; et elle empêchera peut-être des horaires de 15, 16 et 17 heures, comme on en trouve aujourd'hui — ce qui sera encore un bien.

La Commission avait rencontré chez les patrons des opinions différentes au sujet de la possibilité de réaliser la réforme. Une consultation générale sur ce point amena une proportion de 57 % à se prononcer encore pour la négative (68 sur 117 votants); la Commission trouva ce résultat relativement satisfaisant, en le comparant avec celui des années antérieures.

Pourtant, voyant combien la question avait ému les intéressés, elle résolut de laisser aux esprits le temps de se calmer un peu, et le 19 février 1902 seulement (un an après que la question avait été posée) elle déposa son rapport. Elle concluait que la réforme serait bonne et utile, qu'elle ne causerait pas un tort considérable aux patrons et que, pour le public, le changement se réduirait à la suppression de quelques formes de pain et à un retard d'une heure ou guère plus dans la production du pain frais : léger sacrifice, que le public accepterait volontiers quand il en connaîtrait la raison. Quant à la réalisation pratique de la réforme, la Commission n'osait pas faire sienne l'opinion de son rapporteur Tacconis, déjà émise lors de l'interpellation au Conseil communal (insertion d'un article dans le règlement municipal d'hygiène), parce qu'il y avait en jeu des intérêts économiques. Et elle concluait par un vœu très modeste :

faisant remarquer que les partisans et les adversaires de la réforme avaient exprimé unanimement la conviction que l'intervention législative du gouvernement était nécessaire, puisque la coalition d'intérêts particuliers empêchait l'accord, elle se tournait de ce côté. Le gouvernement a déjà fait des lois de portée sociale, hygiénique et morale, disait-elle; il a réglementé le travail des femmes et des enfants, les conditions du travail dans les mines, dans les rizières; dernièrement encore, toujours en vue du seul bien public, il a porté atteinte à des intérêts privés avec la loi contre la *malaria*; actuellement il s'occupe de réglementer le contrat de travail. Il ne pourra pas se désintéresser du sort d'une catégorie intéressante de travailleurs, puisqu'aussi bien le mal maintenant est dénoncé.

Le rapport ne fut pas soumis au Conseil communal, et la question dormit deux ans. Ce fut seulement le 19 février 1904 que l'interpellation d'un conseiller, M. Cerutti, la ranima et la fit entrer dans la phase résolutive.

Quelques nouvelles tentatives avaient eu lieu sur divers points de l'Italie pendant ce laps de temps¹ :

En 1901. — Acqui, Florence, Asti : essais éphémères.

Pise², 6 mois : à la suite d'une grève, le travail de jour avait été adopté par contrat collectif; il fonctionnait très bien, malgré les plaintes d'une partie de la clientèle, qui voulait avoir le pain frais de bonne heure; l'échec vint de la concurrence des pâtisseries, qui, n'ayant pas adhéré au contrat collectif, se mirent à fabriquer du pain la nuit.

1. Cette liste est dressée surtout d'après l'enquête officielle publiée en 1906; quelques détails complémentaires ont été pris, çà et là, dans d'autres documents.

2. 60,000 habitants.

Valenza¹ (près d'Alexandrie), 4 ans ; quoique les agriculteurs qui forment la population eussent préféré avoir le pain frais de bonne heure, le travail de jour, établi en 1901, dura jusqu'en 1905 ; les boulangers reprirent le travail de nuit pour essayer de vaincre une coopérative qui vendait le pain moins cher qu'eux.

En 1902. — **Parme** : déjà trois essais avaient eu lieu (1880, 1885, 1895). L'agitation reprit en 1900 ; le 21 octobre 1901, un congrès des ouvriers boulangers de toute la province de l'Emilie décida une lutte collective pour le travail de jour ; en 1902, les ouvriers de Parme (tous syndiqués), voyant que les autres tardaient, conquirent la réforme pour leur propre compte, *d'une manière définitive*, par un contrat collectif (16 juin 1902). Le succès était dû à l'organisation très forte des ouvriers et aussi à l'existence, spéciale à Parme, de 30 fours publics qui sont la propriété d'autant d'ouvriers indépendants faisant partie du syndicat : ces ouvriers cuisent le pain que leur apportent les familles ou les revendeurs. Les patrons ne pouvaient songer à affronter l'éventualité d'une grève pendant laquelle ces fours auraient continué à fonctionner.

L'enquête officielle constatait, en 1906, que l'horaire allait de 5 ou 7 heures du matin, suivant la qualité du pain, à 5 ou 7 heures du soir, sans que l'industrie ni le public eussent à en souffrir ; 4 ouvriers seulement commençaient à minuit pour le service des hôtels et du buffet de la gare. Les renseignements recueillis sur place, en août 1907, par le Comité permanent du travail sont un peu différents : 15 ou 16 ouvriers auraient alors commencé le travail à minuit pour le pain viennois : les ouvriers s'agitaient précisément alors

1. 10,000 habitants.

pour faire cesser cette exception ; les patrons résistaient, affirmant qu'il fallait le pain frais dès 5 h. 1/2-6 heures¹.

Plaisance (2^e tentative), quelques jours seulement.

Palerme, 42 jours ; les ouvriers se laissèrent « rouler » par les gros patrons, qui réussirent à rétablir l'ancien système ; mais le travail de jour fonctionnait bien, sans plaintes de la clientèle : il durait de 4 heures du matin à 8 heures du soir, avec deux équipes de 8 heures ; 2 ouvriers par four prolongeaient le travail jusqu'à 10 heures du soir pour une dernière fournée qu'on mettait en vente le matin ; on avait du pain frais dès 5 h. 1/2 du matin².

En 1903. — **Udine, Cividale** (Frioul) : peu de temps.

Pavie³ (10 août, 2^e tentative) : le travail commençait à 5 heures. Au bout de deux mois, les revendeurs, qui souffraient beaucoup du nouveau régime, construisirent un four où l'on travaillait la nuit ; les patrons voulurent alors faire de même, d'où grève ; un nouvel accord fut conclu, fixant le commencement du travail à 3 heures du matin. Cet accord, du reste, fut peu observé.

Dans l'ensemble, la question avait fait du progrès ; on savait maintenant que la suppression du travail de nuit était possible, puisque dans des villes comme Pise, Valenza, Parme, Pavie, elle avait fonctionné un certain temps ou fonctionnait encore, et que les causes d'échec étaient facilement éliminables. D'autre part, l'organisation ouvrière s'était fortifiée et était devenue plus consciente de ce qu'elle

1. Parme est une ville de 50,000 âmes.

2. Palerme, capitale de la Sicile, a 300,000 âmes ; c'est peut-être la ville d'Italie où la boulangerie est la plus concentrée ; en outre, une municipalisation partielle de la boulangerie y a été réalisée en 1903, à la suite des difficultés existant entre les patrons et les ouvriers, V. ci-dessus, Partie générale, ch. II.

3. 35,000 habitants.

voulait. Le 4^e Congrès des ouvriers boulangers et professions connexes, qui s'était tenu en septembre 1902, à Gênes¹, avait, entre autres questions, agité celle du travail de jour et résolu de faire dans toute l'Italie une agitation intense à ce sujet. Pietro Premoli, de Milan, avait appuyé l'opinion du représentant de Gênes Soia et insisté fortement sur le caractère *national* qui convenait à cette agitation : elle devait être prise en mains par la Fédération même, et tendre à agir moins sur les patrons que sur les consommateurs — c'est-à-dire sur l'opinion — et sur les pouvoirs publics. Cette manière de voir avait triomphé, après une vive discussion, et l'on avait décidé qu'aucune section adhérente ne devrait engager un mouvement isolé important ou une grève sans y être autorisée par la Fédération.

A la suite de l'interpellation du conseiller Cerutti, la Giunta² de Turin déclara s'associer aux conclusions de la Commission. Le 18 mai 1904, les partisans de la réforme discutèrent au Conseil communal les moyens de la réaliser : disposition municipale insérée dans le règlement local d'hygiène, ou loi d'application générale. On décida de ne rejeter ni l'un ni l'autre, d'envoyer le rapport de 1902 à l'Office du travail de Rome en le priant d'étudier la question, et en même temps d'inviter la Giunta à agir sans tarder. C'est ainsi que le nouveau projet de règlement d'hygiène, auquel une Commission travaillait depuis plusieurs années, et qui fut présenté au Conseil communal le 30 novembre, se trouva contenir un *article 380*, dont on devait tant parler, ainsi conçu :

1. 42 sections avaient adhéré à un congrès, auquel 13 étaient effectivement représentées.

2. La *Giunta* est un comité permanent composé du maire et d'un certain nombre de conseillers municipaux ; elle représente le pouvoir exécutif municipal.

« *Le travail de nuit est interdit aux boulangers et pâtis-
siers de minuit à 4 heures du matin.* »

Malgré l'opposition patronale qui se traduisit lors de la discussion, l'article du projet passa sans changement, et le nouveau règlement, publié le 2 avril 1905, entra en vigueur le 2 mai.

Les patrons avaient lutté jusqu'au dernier moment pour que l'expérience n'eût pas lieu ; ils allaient maintenant tout faire pour qu'elle avorte, aggravant, par leur mauvaise volonté, le trouble momentané qu'un changement semblable devait forcément apporter dans les habitudes du public ; si, en effet, ils arrivaient à avoir le public pour eux, c'était un gros atout dans leur jeu.

Mais les ouvriers avaient un allié puissant et résolu dans l'autorité communale, spécialement dans le maire Frola, que soutenait surtout la minorité socialiste.

La lutte prit vite un caractère aigu ; dès le cinquième jour (6 mai), une centaine de patrons décidaient de reprendre l'ancien horaire et s'engageaient à supporter collectivement les risques de cette attitude ; ils trouvaient un appui dans l'Association des commerçants de Turin. La municipalité, de son côté, songeait à créer des fours communaux et faisait dresser des contraventions aux patrons récalcitrants¹, dont le nombre, en présence de cette fermeté, ne tarda pas à diminuer.

Le 19 juin, les patrons adressèrent un *Mémoire* au maire : le mois d'expérience qu'ils s'étaient résignés à accepter était fini. Le public avait pu avoir son pain frais le matin avant 8 heures, mais uniquement parce que la plupart des patrons avaient personnellement commencé le travail à

1. Une commission nommée le 10 mai trouva 191 boulangeries respectant le nouveau règlement (sur 253), soit les trois quarts.

2 heures du matin, au détriment de leur sommeil, ou parce que, la saison chaude n'étant pas encore arrivée, le levain préparé vers minuit pouvait se conserver jusqu'à 4 heures du matin. Mais cela ne pourrait pas durer et, avec l'application rigoureuse du règlement, le pain frais ne pourrait plus être mis en vente qu'à 8 heures ou 8 h. 1/2, ou alors, sa confection étant hâtée, il serait acide, lourd, et ne posséderait plus les qualités exigées par le même règlement. De plus, on serait amené à réduire le nombre des formes de pain, ce qui mécontenterait le public.

Le mémoire soulevait ensuite la question de constitutionnalité qui allait bientôt être soumise aux tribunaux : un règlement communal pouvait-il mettre à la liberté du travail de pareilles entraves ? Le pouvoir exécutif central lui-même n'en aurait pas le droit, tant qu'une loi proprement dite ne serait pas intervenue¹.

Comme conclusion pratique, ce que les patrons demandaient, c'était qu'on remplaçât l'interdiction du travail de nuit par l'obligation d'accorder à chaque ouvrier un repos nocturne minimum de quatre heures ; ainsi, chacune des deux équipes aurait son repos pendant une des moitiés de la nuit, et il n'y aurait pas cette si préjudiciable interruption de quatre heures qui permettait, par exemple, aux boulangers des communes environnantes, en travaillant toute la nuit, d'apporter, dès 5 heures du matin, du pain frais à l'ancienne clientèle des boulangers de la banlieue.

1 Nous n'avons pas à insister ici sur l'argumentation des patrons : la législation sanitaire de l'Italie lui est particulière ; elle repose principalement sur la loi du 22 décembre 1888, qui règle dans son article 60 les attributions des municipalités : on pouvait fort bien discuter sur les limites de ces attributions, comme le prouve la diversité d'opinions qui se manifesta dans les jugements des tribunaux. Du moins les patrons admettaient qu'une loi pourrait valablement interdire ou réglementer le travail de nuit dans la boulangerie.

Les ouvriers répondirent par un autre *Mémoire* (14 juillet) précis et modéré¹. Pourtant le maire crut devoir nommer une commission pour étudier la proposition des patrons. Celle-ci, craignant de voir les tribunaux donner tort à la commune, voyant, d'autre part, les esprits très agités, proposa de substituer à l'interdiction actuelle la simple obligation d'accorder à chaque ouvrier, entre 8 heures du soir et 8 heures du matin, un repos d'au moins six heures.

Cette proposition fut très mal accueillie par les ouvriers ; ils se livrèrent, les jours suivants, à quelques violences contre les boulangeries qui étaient le plus obstinément en révolte contre l'article 380.

Résolus à en finir, les patrons proclamèrent, le 2 septembre, le lock-out pour tous les ouvriers qui n'accepteraient pas la transaction. Ils étaient arrivés à un accord presque unanime, et chacun avait déposé une lettre de change de 100 francs à titre d'engagement : à partir du 5 septembre, il ne serait plus fait que cinq formes de pain, spécifiées (au lieu de quarante) ; on cesserait notamment la fabrication des *grissini*. Le service à domicile serait supprimé.

Les ouvriers, même les *grissinieri*, tinrent bon ; la municipalité, de son côté, dressa des contraventions à tous les patrons qui faisaient travailler la nuit et transmit à l'autorité judiciaire celles qu'elle avait tenues en suspens dans un

1. Une affirmation à relever est celle-ci : « A 9 heures, les principales boulangeries... ont en vente toutes les qualités de pain, et on peut, à cette heure-là, avoir, dans n'importe quelle boulangerie, de 200 à 250 kilos de pain. » Cette constatation, que les ouvriers invoquent en faveur de la réforme, pourrait bien aussi être interprétée dans le sens opposé.

esprit de conciliation : cela refroidit l'ardeur de beaucoup de patrons¹.

Le 12 septembre, le Conseil communal, convoqué extraordinairement, décidait la création d'un four municipal².

Le 16, vint devant le tribunal de Turin le premier procès pour violation de l'article 380. Le juge admit la Ville à se constituer partie civile ; il reconnut la constitutionnalité de l'article 380 ; mais il acquitta les deux prévenus, sous prétexte que les agents municipaux qui avaient dressé les contraventions avaient commis, en pénétrant dans les fournils, une violation de domicile. Le procureur du roi signa un recours en cassation contre cette sentence ; mais c'était pourtant une victoire pour les patrons, qui recommencèrent à violer l'article 380. Le 5 octobre, le juge acquittait de nouveau deux prévenus qui avaient refusé d'ouvrir leurs fournils aux agents venus pour leur dresser contravention.

Les agents en furent réduits à se contenter, pour dresser leurs contraventions, de signes ou d'indices perceptibles de l'extérieur : lumière aperçue dans le fournil, bruit des ouvriers au travail, odeur du pain cuit... Le juge, dans ces conditions, infligea quelques amendes de 40 francs.

Vers la fin de cette année 1905, si agitée, il semble, d'après un ordre du jour des ouvriers (novembre), que le fameux article 380 était relativement respecté ; pourtant les

1. Le lock-out dura environ cinq jours ; d'après les ouvriers, il aurait atteint 1,680 ouvriers, dont 320 *grissinieri* ; d'après les patrons, 5 à 600 seulement, dont 200 *grissinieri*.

1,200 ouvriers furent pris en remplacement lors du lock-out, soit sur place, soit au dehors (d'après les ouvriers). Le lock-out terminé, 400 ouvriers environ, remplacés par d'autres, restèrent sur le pavé. — V. *Boll. Uff. Lav.*, oct. 1905.

2. Ce four fonctionna, mais sa production (4 quintaux sur 800 que consomme Turin) était insignifiante.

contraventions étaient encore fort nombreuses, et les *grissinieri* affirmaient (décembre) que l'article 380 était ouvertement violé dans plus de la moitié des boulangeries.

Le dernier mot appartenait maintenant à la Cour de cassation de Rome. Le 21 avril 1906 venait devant sa première section pénale le recours d'un patron condamné à 40 francs d'amende pour travail aux heures prohibées; la ville de Turin s'était constituée partie civile. La Cour de cassation rejeta ce recours, reconnaissant la parfaite constitutionnalité de l'article 380 (affaire Lavatelli).

Le même jour, sur recours du ministère public, la Cour de cassation cassait une sentence¹ par laquelle le juge de Turin, sous prétexte de violation de domicile, avait acquitté un patron pris en faute. L'affaire était renvoyée au juge de Moncalieri.

Les patrons décidèrent alors de se soumettre; à partir du 1^{er} mai 1906, l'article 380 fut généralement observé.

Le 6 juin 1906, le juge de Moncalieri condamna Rosinganna à 15 francs d'amende, reconnaissant la constitutionnalité de l'article 380; mais un doute restait sur la possibilité pour les communes de faire relever les contraventions par leurs propres agents, car sur ce point le juge de Moncalieri ne partageait pas l'opinion de la Cour de cassation, et il n'infligeait l'amende que parce que, dans l'espèce, la contravention avait été dressée par un agent de la police proprement dite, et non par un agent municipal.

Un doute restait même sur la constitutionnalité de mesures semblables à celles de l'article 380, car si pour Turin elle avait été admise, pour Alexandrie et pour Biella les tribunaux avaient refusé de l'admettre, et la Cour de cassation n'avait pas été saisie de ces cas. C'est ce que les

1. Affaire Rosinganna.

patrons de Turin firent ressortir dans un *Mémoire* qu'ils adressèrent à l'Office du travail de Rome.

Ainsi se terminait cette longue lutte qui devait avoir sur le sort de la suppression du travail de nuit des boulangers en Italie une influence considérable. Deux ans plus tard, la réforme allait être réalisée par une loi générale.

Turin n'avait, du reste, été que le point le plus en vue où l'on s'agitait à ce propos. Dans cette période 1904-06, d'autres tentatives, d'autres expériences, d'autres études avaient eu lieu. Le pouvoir central avait aussi commencé et poussé déjà très loin ses études préliminaires, puisque l'enquête très documentée et approfondie que nous avons déjà plusieurs fois mentionnée parut peu après les derniers incidents dont nous venons de parler.

Des villes de plus en plus nombreuses avaient vu la question se poser :

En 1904. — **Bellune** fit en juillet un court essai du travail de jour, ayant vu la boulangerie coopérative locale l'adopter avec succès ; mais tous les patrons y renoncèrent vite.

En septembre eut lieu dans toute l'Italie une grève générale qui s'étendit à toutes les professions ; elle se trouva coïncider avec un solennel meeting organisé à **Brescia**¹ contre le travail de nuit (18 septembre). L'enthousiasme était grand ; les 150 boulangers de Brescia, tous syndiqués, se sentaient forts ; ils résolurent de ne reprendre le travail (la grève générale devait finir à Brescia le 20) que de jour. La Bourse du travail leur montra les dangers de cette attitude ; la Fédération fit tous ses efforts pour les en dissuader, invoquant la discipline décidée au congrès de Gênes. Les ouvriers de Brescia s'entêtèrent ; 19 patrons, sur 35, acceptèrent le

1. 70,000 hab.

travail de jour. Mais la chose alla mal : ces patrons souffraient de la concurrence des autres ; d'autre part, la ville, qui généralement fournissait du pain aux environs, commençait à voir les rôles se renverser. On en vint à un accord (9 octobre) qui décidait la nomination d'une commission mixte pour étudier la réforme.

Cette expérience instructive fut naturellement commentée. Le secrétaire de la Fédération, Ennio Astorri, expliqua une fois de plus dans la *Sveglia*¹ la manière de voir des dirigeants du mouvement : « La réforme du travail de jour ne sera un fait accompli que lorsque les boulangers italiens, complètement organisés, seront devenus assez forts pour la réclamer et l'imposer par une loi » ; car sans une loi, qui donc, ajoutait-il, empêchera de travailler les « sarrasins » recrutés par certains patrons, ou encore les patrons travaillant seuls² ?

Il faut pourtant remarquer que la tactique qui avait échoué à Brescia réussissait, exactement au même moment et dans les mêmes circonstances, à Reggio Emilia (60,000 hab.). Mais l'ambiant était probablement plus favorable. Reggio est une des villes où le coopératisme sous toutes ses formes a été poussé le plus loin³ : la peur qu'il inspire aux patrons, l'appui que prêtèrent les socialistes aux ouvriers,

1. 15 novembre 1904.

2. La commission d'études de Brescia publia les résultats de ses travaux en mai 1905 : elle concluait très nettement *contre* la réforme, mais ajoutait : « Et, maintenant, vienne la loi ; elle sera égale pour tous, à la ville et à la campagne, et toutes les raisons de concurrence disparaîtront comme par enchantement. Le public sans doute restera atteint dans ses goûts et ses habitudes ; mais, ne pouvant revenir en arrière, il devra finir par s'y habituer. »

3. Cf. à ce sujet un article de M. A. Schiavi dans les « Documents du Progrès » de février 1909 : la *Société future en Italie*.

et les rondes nocturnes de ceux-ci furent les principaux facteurs du succès.

La fin de 1904 vit s'ajouter à la liste quelques autres conquêtes : **Mirandola**, une petite ville où les trois patrons s'entendirent avec les quatorze ouvriers, et **Ravenne** (60,000 hab.), chef du parti républicain, où les ouvriers surent, à l'occasion d'une élection, gagner ce parti à leur cause; en 1906, lors de l'enquête de l'Office du travail, le travail commençait entre 5 et 7 heures, on avait le pain frais à partir de 8 h. 1/2, et personne ne se plaignait¹.

Ajoutons qu'en 1904 le gouvernement reçut plusieurs *vœux* en faveur d'une loi prohibant le travail de nuit : conseils communaux de Turin (24 févr.) et d'Alexandrie (25 mai), Giunta de Sampierdarena (23 août). La Fédération des ouvriers boulangers fit signer, en outre, à ses différentes sections, une pétition qui parvint, dans le courant de 1904, à l'Office du travail².

En 1905, quelques tentatives vite découragées se produisirent : à **Crémone** (initiative d'une coopérative : un mois); à **Faenza** (contrat collectif : quelques jours).

D'autres durent plus longtemps : à **Lodi**, une coopérative s'entête huit mois, malgré la concurrence des patrons et la désertion de sa clientèle; à **Asti**³, les ouvriers forçaient les patrons à leur accorder le travail de jour à partir du 1^{er} septembre; mais, le règlement communal qu'on espérait se faisant attendre, les patrons retournaient les uns après les autres à l'ancien horaire, et, six mois après, tous l'avaient

1. Le tableau annexé au projet de loi gouvernemental dit qu'à Ravenne, comme dans beaucoup de communes de cette province, on n'avait jamais travaillé de nuit; mais il ne dit pas ce qu'il entend par travail de nuit.

2. 50 syndicats envoyèrent cette pétition.

3. Asti a une vingtaine de boulangeries.

repris; à **Acqui**, une conquête analogue durait également six mois (novembre à avril). Enfin, on enregistrait des succès durables : à **Chieri**¹ (contrat collectif), à **Nizza Monferrato** (*idem*) et à **Alexandrie**² : dans cette dernière ville, où la municipalité était socialiste, la réforme fut faite par un article du règlement communal d'hygiène semblable à celui de Turin et entrant en vigueur en novembre 1905 (heures interdites : minuit-4 heures)³; trois patrons seulement résistèrent; deux d'entre eux, pris en contravention, furent acquittés par le juge (mars 1906), qui prétextait l'inconstitutionnalité et la violation de domicile. Ces sentences amenèrent les autres patrons à retourner au travail de nuit; mais, lorsque la Cour de cassation eut reconnu les droits des communes à propos des incidents de Turin, la Giunta avertit par une circulaire les patrons qu'elle avait l'intention de faire observer la réforme.

En 1906, nous voyons le mouvement gagner le sud avec **Lecce** et **Messine**; jusqu'alors, il n'était guère descendu plus bas que Florence, si l'on met à part l'expérience éphémère de Palerme. Lecce, chef-lieu de province dans les Pouilles, compte plus de 200 ouvriers boulangers : c'est donc une ville d'une certaine importance. Quant à l'infortunée **Messine**, aujourd'hui détruite, c'était une ville de 150,000 âmes, la deuxième comme importance de la Sicile.

1. Chieri a environ 30 boulangeries.

2. 70,000 habitants.

3. Le Conseil communal d'Alexandrie, favorable à la suppression du travail de nuit, avait déjà, le 25 mai 1904, prié le Conseil supérieur du travail de préparer une loi sur ce sujet; on lisait dans ce vœu : «... Considérant qu'à la suite des tentatives et des expériences déjà faites en ce sens, en particulier à Alexandrie, on a des raisons de craindre que le but ne sera jamais atteint si le travail de jour n'est pas rendu obligatoire pour tous les boulangers sans distinction..... »

Ces deux expériences, qui avaient pris la forme du contrat collectif, ne durèrent pas.

Dans l'Italie du Nord, nous voyons les interventions des Conseils municipaux se multiplier. Il y a bien encore des essais de travail de jour faits à la suite de grèves et de contrats collectifs : **Port-Maurice** (février, 1 mois), **Livourne** (mai, 15 jours; une première tentative avait eu déjà lieu autrefois), **Vercell** (juin, quelques jours), **Oreglia**, petite ville près de Port-Maurice (décembre).

Mais les règlements communaux semblent répondre mieux au but cherché, parce qu'ils englobent du moins tous les boulangers d'une même localité : à **Biella**, **Andorno** et **Sagliano** (Piémont), les ouvriers obtiennent, à partir de mars, le travail de jour et veillent personnellement à l'exécution de la réforme. Même décision des Conseils communaux à **Sanremo** ; à **Moncalieri** (décision prise à la suite de l'arrêt de la Cour de cassation); à **Mantoue** (sur les 33 patrons, 21 s'étaient déclarés favorables et 5 seulement étaient hostiles) ; à **Ostiglia**, voisine de Mantoue ; à **Pescia** (les patrons s'étaient déclarés unanimement favorables) ; à **Pise** (on avait décidé que l'expérience durerait un an ; 48 patrons sur 60 et 5 coopératives sur 6 s'étaient déclarés favorables au travail de jour) ; enfin à **Vercell** : dans cette dernière ville, où l'impatience des ouvriers avaient provoqué, alors que le travail de jour était à l'étude, une expérience malheureuse (juin), le Conseil communal vota bientôt après la réforme, à l'unanimité, sur l'avis d'une commission spéciale, qu' « aucune impossibilité matérielle, aucun obstacle technique ne s'oppose au travail de jour dans les boulangeries. » Sur 35 patrons, 21 s'étaient déclarés favorables et 8 seulement hostiles.

En même temps que ce mouvement gagnait peu à peu des points très divers de l'Italie, le pouvoir central, saisi de la question, commençait à l'étudier sérieusement. Le Conseil permanent du travail, dans sa séance du 25 juin 1904, avait pris connaissance de deux vœux en faveur de la réforme : celui des ouvriers de Florence, qui avaient envoyé les premiers la pétition rédigée par la Fédération, et celui du Conseil communal d'Alexandrie ; et il avait chargé le directeur de l'Office du travail, M. Montemartini, de procéder à une enquête dont les résultats seraient soumis au Conseil supérieur du travail.

Cette enquête fondamentale, qui devait être publiée dans la deuxième moitié de l'année 1906, fut faite de la manière suivante :

1^o L'Office du travail envoya, en 1905, aux 62 syndicats ouvriers existants un questionnaire détaillé qui devait fournir, pour chaque boulangerie, des renseignements sur les locaux, l'outillage, la production journalière, la composition du personnel, l'organisation du travail, les heures de la vente, le couchage des ouvriers, les conditions hygiéniques, etc...

Beaucoup d'ouvriers ne comprirent pas la portée de cette enquête ; après des instances répétées, l'Office du travail reçut des réponses de 42 syndicats. Ces réponses concernaient 555 boulangeries et 2,247 ouvriers¹ ; elles étaient souvent incomplètes ou manifestement erronées.

2^o Le Comité permanent du travail examina les résultats de cette première enquête (14 avril 1906) ; il approuva le principe de l'abolition du travail de nuit dans les boulange-

1. Le recensement de 1901 comptait en Italie 45,093 ouvriers, et le nombre total des boulangeries, si on le calcule d'après celui des patrons, devait être, à la même époque, de 35,000 environ.

ries et mit la question à l'ordre du jour de la prochaine session du Conseil supérieur du travail. En même temps, il décida une enquête complémentaire près des patrons. L'Office du travail leur envoya donc¹ un questionnaire demandant des renseignements descriptifs sur les boulangeries et aussi l'avis des patrons sur les conséquences qu'entraînerait la réforme projetée, c'est-à-dire l'interdiction du travail de 9 heures du soir à 4 heures du matin. Le questionnaire fut aussi envoyé aux boulangeries coopératives et municipales.

Cette nouvelle enquête apporta des renseignements sur 291 boulangeries réparties dans 43 localités, et fut beaucoup plus complète et plus précise que la première.

3^e Enfin, l'Office du travail procéda à une enquête spéciale sur les effets de la réforme dans les 13 villes où fonctionnait alors le travail de jour, cela sous forme de questionnaires adressés aux patrons et aux ouvriers et de renseignements détaillés demandés aux maires. Cette fois, les ouvriers montrèrent une négligence à peu près complète, envoyant seulement 5 exemplaires remplis, alors que les patrons en envoyèrent 106.

Il est nécessaire de résumer ici les résultats de ces enquêtes successives.

Sur les 555 boulangeries de la première enquête, 72 seulement (13 %) avaient des pétrins mécaniques (Gênes était au premier rang).

Le travail était presque partout nocturne, bien qu'il commençât à toutes les heures de la journée : dans la majorité des cas, il commençait entre 6 heures et minuit :

1. Par l'intermédiaire des syndicats patronaux dans les six grandes villes qui en avaient, et pour les autres villes par celui des préfets.

les heures où il commençait le plus fréquemment étaient celles comprises entre 7 et 10 heures.

Un certain nombre d'ouvriers pourtant travaillaient exclusivement de jour, c'est-à-dire entre 4 heures du matin et 9 heures du soir ; il y en avait 189 (8° /o) dans 43 boulangeries : c'étaient surtout, à vrai dire, des ouvriers travaillant dans des boulangeries importantes ayant deux équipes : Palerme, la grande cité sicilienne de 300,000 âmes, venait en tête, avec des boulangeries comptant de 10 à 16 ouvriers¹, puis Naples, Lodi, Gènes-Sampierdarena, etc... ; mais 10 boulangeries, toutes dans des villes importantes, avait un horaire exclusivement de jour ; en outre, 66 ouvriers avaient seulement 1 ou 2 heures de travail la nuit et se rapprochaient donc beaucoup de l'horaire de jour ; c'étaient, en particulier, les ouvriers de 7 boulangeries de Pavie, où le travail commençait à 2 heures du matin.

Le rédacteur de l'enquête² faisait remarquer que la presque totalité de ces cas se rencontraient dans des villes où régnait pourtant le travail de nuit.

Pour la durée du travail, les réponses étaient peu précises, et on a été réduit à la calculer d'après les deux heures extrêmes entre lesquelles il était compris, sans tenir compte des repos intercalés. C'est ainsi qu'on trouva des durées de 18, 20, 22 heures ; la plus fréquente était comprise entre 10 et 14 heures ; elle dépassait 12 heures dans près de la moitié des cas. Les longs horaires se rencontraient dans les grandes villes de toutes les régions de l'Italie, et le plus souvent dans les moyennes ou même grandes boulangeries : ils résultaient en partie de la volonté

1. 65 ouvriers (10 °/o) travaillaient exclusivement de jour à Palerme ; dans une boulangerie comptant 8 ouvriers, tout le travail se faisait de jour, entre 6 h. 1/2 du matin et 6 h. 1/2 du soir.

2. Le professeur V. Racca.

de l'ouvrier lui-même qui, payé généralement au quintal de farine travaillé et non à la journée, travaillait plus pour gagner plus. Dans les boulangeries ayant adopté le travail de jour, la journée était généralement plus courte.

Dans beaucoup de cas, les ouvriers dormaient quelques heures dans la boulangerie, mais il n'y avait pas toujours de local spécial à cet usage, et les dortoirs, là où ils existaient, étaient souvent malsains, souvent aussi employés à d'autres usages (cuisine, magasin de farine, séchoir pour les pâtes alimentaires, etc...) ; le lit du patron servait souvent le jour à l'ouvrier ; les draps n'étaient presque jamais changés. Les fournils étaient souvent peu hygiéniques.

Sur les 288 patrons dont la deuxième enquête obtint les réponses, 38 % étaient absolument favorables à la réforme, 10 % partiellement favorables, 25 % plutôt hostiles, 27 % tout à fait hostiles. La plus forte proportion d'avis complètement favorables se rencontrait chez les petits boulangers, la plus faible chez les moyens ; l'hostilité déclarée avait son maximum chez les boulangers moyens, son minimum chez les grands.

Si l'on considère la forme de l'entreprise, les coopératives et les boulangeries municipales étaient, en forte majorité, favorables, et aucune absolument contraire. Les entreprises ordinaires étaient plus partagées : 30 % étaient complètement hostiles, mais 35 % étaient complètement favorables.

Divers syndicats patronaux exprimèrent leur avis ; celui de Naples était le plus nettement contraire à la réforme ; ceux de Rome, Brescia, Crémone, Vérone l'étaient à des degrés divers ; celui de Lodi était complètement favorable¹.

1. Lodi, petite ville de 15,000 habitants dans la Lombardie ; l'enquête y mentionne sept boulangeries où la moitié du personnel (16 ouvriers) travaille exclusivement de jour, commençant à 6 heures du matin ; cinq de ces boulangeries ont 4 ouvriers, une en a 7 et une 8.

Les principales objections soulevées du côté patronal étaient les suivantes :

1^o l'échec de beaucoup des tentatives faites jusqu'alors ;

2^o la question des levains : l'enquête montrait que la plupart des boulangeries n'avaient pas de règle fixe à ce sujet : l'intervalle entre le dernier rafraîchissement et le pétrissage proprement dit variait de une à douze heures. Le rédacteur de l'enquête recommandait le procédé employé par un certain nombre de boulangeries, où le levain était préparé vers la fin du travail, de telle sorte qu'on n'eût plus à s'en occuper qu'au moment de la reprise du travail. Il ajoutait que, d'après un spécialiste compétent interrogé à ce sujet, M. Garibotti, directeur de la coopérative de Crémone, on pourrait, en commençant à 4 heures du matin, avoir régulièrement la première fournée vers 6 h. 1/2 ou 6 h. 3/4 (et non à 9 heures, comme le disaient certains). M. Garibotti disait : « La préparation des levains et les périodes de fermentation ne peuvent pas — à mon modeste avis — être un obstacle au fonctionnement régulier du travail de jour. » Il ajoutait qu'il faudrait, du reste, améliorer l'outillage : adopter, notamment, les pétrins mécaniques et surtout les fours à feu continu, dont le chauffage demande une heure et demie environ là où il faut trois heures avec les vieux fours ;

3^o l'habitude du public d'acheter le matin le pain pour les deux premiers repas de la journée : c'est donc avant midi que doit être fourni presque tout le pain, et même, dans les centres ouvriers, c'est de 5 heures à 7 heures du matin que la vente est la plus forte. L'enquête faisait observer que la vente commençait généralement, sauf en été, vers 7 heures du matin ; or, à cette heure-là, on pourrait déjà fournir au public la petite quantité de pain dont il a alors besoin ;

4° les frais supplémentaires qu'entraînerait la réforme : augmentation de l'outillage et du personnel, pour faire en quelques heures le travail réparti actuellement sur un temps plus long ; cette augmentation du personnel entraînerait, du reste, une diminution des salaires ;

5° la limitation de production que le nouveau système imposerait à beaucoup de boulangeries, surtout aux moyennes et aux grandes ; à ce sujet, l'enquête calculait que la production la plus courante d'un ouvrier était de 100-130 kilos de pain, et que les chiffres extrêmes semblaient être 70 kilos et 250 kilos : ce travail, pensait-elle, pouvait très bien se faire en douze heures ;

6° l'impossibilité d'une exploitation intensive des locaux et du matériel ;

7° les graves conséquences qu'aurait le moindre accroc dans le travail précipité du matin : retard d'un ouvrier, par exemple ;

8° la régression qu'amènerait la réforme, en favorisant les petites boulangeries au détriment des grosses et des moyennes, et en amenant une recrudescence de la boulangerie domestique dans les nombreuses régions de l'Italie où elle a survécu ;

9° l'impossibilité d'employer les ouvriers au portage à domicile ;

10° l'impossibilité de fournir les revendeurs à temps ;

11° la nécessité de réduire les formes de pain ;

12° la fatigue pour les ouvriers d'un travail fait, en été surtout, aux heures les plus chaudes ; la nécessité, pour ceux qui habitent loin de leur boulangerie, de se lever très tôt et en hiver aux heures les plus froides.

Les patrons proposaient en outre diverses mesures destinées à remplacer la loi ou à réduire au minimum ses inconvénients : cela allait depuis le remplacement du travail de

jour obligatoire par un simple maximum d'heures de travail pour chaque ouvrier jusqu'à la création de prix de 100,000 fr. pour l'inventeur du levain instantané ou du four idéal. Une très sage proposition était de faire préalablement l'éducation du public, en lui montrant la nécessité de la réforme.

Enfin, tout particulièrement intéressants et instructifs devaient être les résultats de l'enquête dans les villes où le travail de jour fonctionnait ou était censé fonctionner.

L'Office du travail recueillit une centaine de réponses patronales de quinze villes; dans un certain nombre de celles-ci, le travail de jour était assez mal observé; la clientèle et les revendeurs étaient, du reste, mécontents, et, par suite, les patrons; quelques-uns pourtant de ces derniers étaient enchantés, mais les autres se plaignaient de ne pouvoir réchauffer les fours à temps, d'être obligés de se lever la nuit à tout instant pour les levains, pour le départ et l'arrivée des ouvriers. A *Parme*, qui était spécialement intéressante, 4 patrons (sur 9 ayant répondu) étaient tout à fait contents de la réforme (1 grand, 1 moyen et 2 petits); 1 ne l'était pas complètement, à cause des plaintes d'une partie de la clientèle; les 4 derniers enfin étaient mécontents, à cause des plaintes très vives du public et des revendeurs: la fabrication du pain était trop hâtive, et par suite défectueuse; l'un d'eux, un grand, avait dû augmenter ses locaux et le nombre de ses ouvriers, et n'arrivait pas malgré cela à des résultats satisfaisants; un autre signalait que le service de la clientèle était très mal fait, mais il reconnaissait que le travail de jour lui avait apporté « moins de travail (pour le même résultat), plus de propreté à l'avantage de l'hygiène, plus de sérieux et de moralité en ce qui concerne les ouvriers. » A *Ravenne*¹, la réforme avait entraîné des

1. 65,000 hab.

déplacements de clientèle considérables : cela tenait notamment à ce que des boulangeries ayant deux équipes avaient réduit leur production en en supprimant une, et avaient vu une partie de leur clientèle passer à des concurrents qui étaient en mesure d'augmenter leur production : un boulanger moyen disait avoir perdu un tiers de sa clientèle. A *Turin*, le Syndicat patronal, dans un mémoire collectif, se déclarait nettement contraire à la réforme et faisait le vœu qu'une loi ne l'imposât pas¹.

L'Office du travail classait ainsi les opinions exprimées : 34 complètement et 24 partiellement favorables, 44 défavorables. La proportion des mécontents était forte surtout parmi les boulangeries *moyennes*.

L'enquête faisait observer que dans la plupart des cas la réforme avait été faite avec brusquerie et sans préparation suffisante ; même lorsqu'un certain délai avait été accordé aux patrons, ils n'avaient rien fait pour l'utiliser ; le *public* n'avait généralement pas été averti suffisamment et avait accueilli très mal le nouveau régime ; pourtant il s'y était à peu près habitué dans la suite.

La qualité du pain s'était trouvée améliorée dans certains cas ; dans d'autres, elle avait perdu. Les formes étaient les mêmes ; le prix aussi, sauf un cas d'augmentation. Le portage à domicile, la cuisson des plats pour les clients n'avaient pas cessé, mais se faisaient à d'autres heures. Le pain frais était mis en vente plus tard qu'avant ; mais la clientèle préférait généralement attendre un peu pour l'avoir frais, plutôt que d'en prendre du rassis ; les boulangeries ayant deux équipes d'ouvriers avaient un gros avantage, parce qu'elles pouvaient fournir du pain frais à toutes les

1 Notons en passant qu'à Turin, après six mois de travail de jour, le nombre des pétrins mécaniques avait augmenté de 70.

heures de l'après-midi, tandis que dans les autres les ouvriers terminaient leur travail d'assez bonne heure et ne voulaient plus le reprendre avant le lendemain matin.

Pour les *ouvriers*, on constatait une sensible amélioration morale : ils étaient satisfaits là où l'observation du nouveau système était scrupuleuse. Mais il n'y avait rien de changé en ce qui concerne le chômage, les congés, les salaires, le couchage.

Les *revendeurs* étaient les plus mécontents ; généralement ils n'avaient pourtant pas dû renoncer à la vente du pain.

Les *patrons* avaient dû se donner quelque peine pour s'adapter au nouveau régime, et dans certains cas faire des dépenses pour les fours, les locaux, le personnel ; mais ces dépenses ne semblaient pas exorbitantes. Pourtant, dans certains cas, des déplacements sérieux de clientèle s'étaient produits. La difficulté d'avoir les ouvriers à l'heure exacte restait préoccupante. Quant aux boulangers-pâtisseries, ils n'avaient pas à se plaindre, car le four destiné à la boulangerie était différent de celui du pain et tous deux pouvaient fonctionner de jour.

Lorsque le Conseil supérieur du travail, dans sa session du 24 mai 1906, fut saisi de la question du travail de nuit des boulangers, ces différentes enquêtes n'étaient pas encore toutes terminées, mais M. Montemartini, directeur de l'Office du travail, put fournir déjà sur ce sujet des renseignements étendus. Il concluait :

« Les extraits que j'ai faits du mémoire dont la publication est imminente dispensent le rapporteur d'insister sur l'utilité que présenterait l'abolition, par une loi, du travail de nuit dans nos boulangeries. On peut, sans plus, observer :

1^o Que les conditions du travail dans les boulangeries — outre qu'il s'agit de travail nocturne — sont, au point de vue hygiénique, véritablement détestables ;

2^o Que la classe ouvrière tout entière et beaucoup de patrons se sont déclarés favorables à l'abolition du travail de nuit ;

3^o Que les inconvénients de caractère économique, pour la classe patronale, sont très divers de ville à ville et seraient très atténués si l'abolition intervenait comme mesure générale obligatoire, de façon à empêcher toute possibilité de concurrence ;

4^o Qu'on ne voit pas que des raisons techniques s'opposent d'une façon absolue à la réforme ;

5^o Que les changements d'habitude qu'aurait à subir le public sont de peu d'importance.

« En présence de ces constatations, et vu l'état de la question près des législations extérieures, le rapporteur propose au Conseil l'étude d'une disposition législative basée sur les deux points suivants :

a) Suppression du travail de nuit dans la fabrication du pain — en entendant par travail de nuit celui qui va de 9 heures du soir à 4 heures du matin ;

b) Exceptions à accorder à ce principe dans les circonstances extraordinaires, telles que foires et immigrations imprévues, avec des modalités et pour des périodes qu'on fixera plus tard. »

La discussion qui suivit montra un accord de vues à peu près complet, et il n'y a guère à y relever que les craintes exprimées par un des représentants des Chambres de commerce au sujet de la répercussion que pourrait avoir la loi sur l'industrie des étrangers, spécialement dans l'Italie

méridionale¹. On comprit que la réforme était assurée, lorsqu'on vit un autre membre, connu pour représenter les intérêts des gros meuniers, prendre parti très nettement pour elle. L'ordre du jour, voté à l'unanimité, reproduisait textuellement celui proposé par M. Montemartini ; on y avait seulement ajouté un paragraphe concernant la création de bureaux de placement mixtes pour assurer aux patrons un personnel de remplacement dans le cas où, à l'heure de la reprise du travail, un ouvrier viendrait à manquer : cette question avait, en effet, été discutée assez longuement, car on voyait là une des plus sérieuses difficultés.

Si nous voulons maintenant jeter un coup d'œil d'ensemble sur la situation et dresser en quelque sorte le bilan relatif à la suppression du travail de nuit en cette année 1906, nous trouvons qu'à cette époque le travail de jour fonctionnait — plus ou moins bien — dans un assez grand nombre de villes, au premier rang desquelles il faut citer :

Turin (la 4 ^e ville d'Italie).	350,000 hab.
Messine	150,000 —
Alexandrie	70,000 —
Ravenne	65,000 —
Pise	60,000 —
Reggio Emilia	60,000 —
Parme	50,000 —
Mantoue	30,000 — ²

D'autres tentatives avaient eu lieu, qui n'avaient échoué le

1. Naples, qui est du reste la ville la plus peuplée de l'Italie (plus de 500,000 âmes), a constamment 40-50,000 étrangers.

2. Nous donnons ces chiffres, en les arrondissant, d'après le recensement de 1901 ; il faut remarquer que la population indiquée par ce recensement n'est pas celle des villes proprement dites, mais celle des *communes* : il y a parfois une différence considérable.

plus souvent que par suite d'une préparation insuffisante ou d'une application partielle et incomplète.

Le pouvoir central avait été saisi de la question, et le Conseil supérieur du travail, ayant pris connaissance d'enquêtes très sérieuses, avait invité le gouvernement à présenter un projet de loi supprimant le travail de nuit dans les boulangeries.

Enfin, il faut encore tenir compte de plusieurs autres faits :

1^o La *Monographie de la boulangerie à Milan, faite par les soins de la « Società Umanitaria¹ »*. Cette étude, outre qu'elle portait sur la deuxième ville de l'Italie² comme importance, et l'une des premières, ou — la première, pour l'activité industrielle et commerciale, avait l'intérêt d'être *complète*, tandis que les enquêtes officielles précédentes ne portaient que sur une proportion très faible, en somme, des boulangeries existantes³.

2^o La *suppression du travail de nuit au Tessin* (décret du 3 juin 1906 et règlement du 21 août)⁴ : le petit canton

1. Fondation de M. Prosper-Moïse Loria, qui, à sa mort (1892), lui légua une dizaine de millions; elle jouit aujourd'hui d'un revenu de 600,000 francs, qu'elle emploie à répandre l'instruction professionnelle, à lutter contre le chômage, à soutenir les coopératives..... et à faire des enquêtes comme celle dont il est ici question.

2. Plus de 500,000 âmes.

3. Cette enquête confirmait les résultats obtenus pour toute l'Italie par l'Office du travail sur la prédominance de la petite industrie. Relativement aux ouvriers, elle en avait trouvé un tiers âgé de moins de 20 ans, deux tiers âgés de moins de 30; la proportion des mariés était assez forte (28 0/0). Le travail commençait généralement à 9-10 heures du soir et durait 10-13 heures (en hiver, 10-15); la plupart des ouvriers pétrisseurs avaient un service supplémentaire (1-2 heures) de portage à domicile, conjointement avec un personnel spécial (d'hommes), tandis que les ouvriers du four en étaient exonérés. On travaillait exclusivement de jour dans trois boulangeries seulement, dont deux coopératives. Les locaux laissaient à désirer dans un assez grand nombre de cas.

4. V. le chapitre précédent.

suisse s'était inspiré de l'exemple de sa grande voisine, mais avait été plus vite qu'elle, apportant un nouvel argument aux partisans de la réforme.

3^o *Divers Congrès tenus à Milan pendant l'été de 1906 à l'occasion de l'Exposition universelle :*

a) *Congrès international des maladies professionnelles* (9-14 juin) : il entendit sur le travail de nuit un rapport du Dr L. Carozzi¹ et adopta le vœu suivant : « Le Congrès, après avoir entendu le rapport du Dr Carozzi, et tenant compte des résultats de la discussion, affirme que le travail de nuit est antiphysiologique et émet le vœu que les femmes de tout âge et les hommes jusqu'à 18 ans en soient toujours exclus, et que, lorsque des raisons supérieures d'ordre social ou technique l'imposeront pour les adultes, on étudie et on applique les tempéraments opportuns (roulement, concession temporaire, modifications d'horaire, exclusion après visite médicale). »

b) *Congrès national des ouvriers boulangers* (14-17 juin) : il constata les progrès accomplis depuis le congrès de Gènes (1902), décida de persévérer dans la tactique alors adoptée, et invita le gouvernement à présenter une loi basée sur les deux premiers alinéas du vœu du Conseil supérieur du travail (l'alinéa concernant les bureaux de placement était jugé trop éloigné de la question).

c) *Congrès national des patrons boulangers* (19-22 août) : celui-là était beaucoup plus intéressant. C'était la première fois que les patrons italiens se réunissaient ; l'idée de ce congrès revient au Syndicat patronal de Milan, le plus fort et le mieux organisé de toute l'Italie, qui avait à sa tête un

1. Ce rapport rappelait le vœu émis en 1894 par le Congrès d'hygiène de Budapest : « **Le travail nocturne doit être aboli dans tous les cas où un impérieux intérêt social n'est pas en jeu.** »

homme de grande valeur, le Dr Carlo Luraschi, dont l'esprit était ouvert aux exigences du progrès. La discussion porta sur divers sujets intéressant la boulangerie, mais d'abord et avant tout sur le travail de jour.

Le Dr Luraschi, qui fit lui-même le rapport concernant cette question, signala longuement les dangers de la réforme, mais en même temps il s'efforça de préparer les esprits aux sacrifices inévitables : « Il serait maintenant puéril, disait-il, de penser que la classe des patrons boulangers est la même qu'il y a quelques dizaines d'années, ignorante de tout progrès dans l'ordre social comme dans l'ordre hygiénique et dans l'ordre civil et économique... En Italie, pendant ces cinq dernières années, la boulangerie a atteint, elle aussi, un tel degré de perfectionnement qu'elle peut soutenir victorieusement la comparaison avec celle des autres pays¹. » Plus loin, il disait clairement : « La réforme est réclamée par l'hygiène et par un concept hautement moral et civilisé ; aussi ne peut-elle être aucunement entravée (et ne l'a-t-elle pas été, en effet) par les patrons boulangers, qui veulent, dans cette question comme dans toutes les autres questions d'intérêt public, coopérer au mieux-être physique et moral de la nation » ; et il réclamait seulement que cette réforme fût mûrement étudiée, étant donnée sa gravité.

Le Dr Luraschi fut très applaudi, mais un mémoire

1. Nous tenons à citer cette appréciation, qui, dans la bouche de celui qui la prononçait, avait plus de valeur qu'un simple compliment.

Le Dr Luraschi ajoute que ces cinq années ont été des années d'engouements pour la boulangerie italienne, sur laquelle avait plané le spectre de la municipalisation ; la retentissante faillite de l'expérience tentée à Catane, les insuccès partiels de Reggio Emilia et de Palerme écartèrent le danger ; Florence, Naples, Palerme, Milan se prononcèrent contre la municipalisation ; mais ce danger même avait été pour les patrons boulangers un puissant stimulant.

présenté par les patrons de Rome et nettement hostile à la réforme sembla correspondre bien mieux à l'état d'esprit général. Et la discussion, malgré l'intervention en faveur de la réforme d'un patron et surtout de M. L. Buffoli, le président de l'imposante « Union coopérative » de Milan¹, aboutissait à cet ordre du jour, adopté à l'unanimité :

« Le premier Congrès national de la boulangerie et industries annexes, après avoir entendu les rapports du Dr Carlo Luraschi, de Milan, et de la Société des patrons boulangers de Rome,

« Convaincu des intentions humanitaires de ceux qui préconisent l'abolition du travail de nuit des boulangers, mais préoccupé en même temps des difficultés très graves qui s'opposent à cette abolition, difficultés d'ordre hygiénique et financier pour les consommateurs, d'ordre technique pour les patrons boulangers,

« Persuadé que de nouvelles et plus profondes études sont nécessaires avant d'arriver à une loi qui abolisse le travail nocturne,

« Décide :

« 1^o D'attirer l'attention de l'Office du travail et du Parlement sur les inconvénients observés à Turin, à Livourne et dans d'autres villes après l'abolition du travail de nuit;

1. Ce dernier prévoyait une augmentation du prix du pain de deux centimes par kilo, mais, disait-il, « une petite augmentation comme celle-là ne doit certes pas entraver une loi si humanitaire qui supprimerait les tristes conséquences retombant sur la nombreuse phalange des ouvriers obligés à travailler la nuit ».

Joignant la pratique à la théorie, M. Buffoli introduisit vers la même époque le travail de jour dans la boulangerie de l'Union coopérative qui a une vingtaine d'ouvriers, 20 succursales et emploie 20-25 quintaux de farine par jour. L'expérience échoua au bout de trois mois, en particulier à cause des contrats qui obligeaient l'Union coopérative à livrer le pain à certains grands établissements dès les premières heures du matin.

« 2^o De nommer à cet effet une commission de patrons boulangers des différentes régions de l'Italie, qui sera chargée de relever tous les inconvénients et les difficultés s'opposant à l'innovation et d'en référer par un mémoire détaillé à l'Office du travail et au Parlement¹. »

Evidemment, les patrons avaient peur du changement et de l'inconnu.

La question resta à peu près stationnaire pendant quelque temps encore. Le nouveau ministre de l'agriculture, industrie et commerce, M. Cocco-Ortu, pressé par le Comité permanent du travail et par le Conseil supérieur du travail, s'était déclaré favorable, sans vouloir néanmoins s'engager à déposer un projet de loi pour une date précise.

L'agitation des ouvriers continuait ; diverses grèves éclataient çà et là pour la conquête du travail de jour ; les unes échouaient, d'autres réussissaient : à **Saluce**, à **Santa Margherita Ligure**, à **Aquila** (contrats collectifs) ; à **Bellune** (règlement d'hygiène).

1. Ce mémoire, assez long, fut envoyé au Conseil supérieur du travail en mars 1907, à la suite d'une nouvelle réunion à Milan (3 mars) des principaux syndicats italiens de patrons boulangers ; on en trouvera le texte dans l'*Esercente* des 28 et 31 mars 1907. Il était écrit dans la forme insinuante, ne voulant pas se prononcer contre le principe de la suppression du travail de nuit, mais détaillant toutes les raisons qui rendaient cette réforme impossible et les conséquences qu'elle aurait : augmentation du prix du pain, mécontentement du public et spécialement de la population ouvrière, mécontentement des ouvriers boulangers eux-mêmes. Les patrons demandaient d'abord que la réforme ne fût pas faite autrement que par une loi, ensuite qu'elle fût précédée d'enquêtes près des patrons et d'une longue période d'essais : après cette période, on ferait un *referendum* et on verrait si le public était encore pour le travail de jour. Quant au repos hebdomadaire, dont le mémoire s'occupait aussi, l'attitude était analogue.

Pour affirmer que la suppression du travail de nuit élèverait le prix du pain, le mémoire invoquait l'autorité de M. L. Buffoli : d'après les déclarations faites par celui-ci à l'assemblée du 3 mars, la boulangerie de l'Union coopérative avait constaté, depuis la récente suppression du travail de nuit, une augmentation dans le coût de production du pain.

Cependant les députés d'Extrême-gauche se réunissaient à Bologne (22 avril 1907), sur l'invitation de la Confédération générale du travail, et, voyant que les choses traînaient en longueur, chargeaient un de leurs collègues, M. Bertesi, de présenter au Parlement une proposition de loi. Ainsi fut fait ; et, le 14 mai 1907, M. Bertesi déposait à la Chambre le projet suivant¹ :

Article premier. — Il est interdit de travailler et de faire travailler la nuit à la fabrication du pain.

La fabrication du pain comprend les opérations suivantes : préparation des levains, pétrissage, confection et cuisson du pain.

Art. 2. — On entend par travail de nuit celui qui est fait entre 7 heures du soir et 5 heures du matin du 1^{er} octobre au 31 mars, et entre 7 heures et 4 heures du 1^{er} avril au 30 septembre.

Art. 3. — Le règlement fixera la mesure dans laquelle il y a lieu d'accorder :

a) des dérogations à l'occasion de foires, fêtes spéciales, immigrations temporaires ;

b) des changements dans les dates fixées à l'article précédent pour les périodes semestrielles.

Art. 4. — L'autorité municipale, après avoir entendu l'avis du Collège local des prud'hommes pour l'industrie du pain ou, à son défaut, les représentants des deux parties, envoie au Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce, dans les délais fixés par le règlement, la liste des jours où l'application de l'article 3 paraît indispensable. Les parties (ouvriers et industriels de la boulangerie) peuvent recourir, contre ces indications de l'autorité, au

1. *Atti parlamentari, Camera dei deputati, n° 744.*

Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce, qui jugera sans appel, après avis du Comité permanent du travail.

Art. 5. — L'exécution de la présente loi est confiée au Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce, qui exerce la surveillance nécessaire au moyen des inspecteurs de l'industrie et du travail, avec le concours des agents de la police judiciaire et des officiers de la police municipale.

Les personnes chargées de la surveillance ont libre accès dans les boulangeries et dressent les contraventions aux dispositions de la présente loi et du règlement.

Les procès-verbaux seront transmis immédiatement à l'autorité judiciaire compétente. Copie en sera envoyée également, à titre d'information, à la préfecture locale, à l'autorité municipale et au Collège des prud'hommes.

Art. 6. — L'industriel dans la boulangerie duquel on contrevient à la loi ou au règlement est puni d'une amende de 50 lire¹ au maximum pour chacune des personnes occupées auxquelles se réfère la contravention, sans que cette amende puisse jamais dépasser le total de 1,000 lire.

En cas de récidive, la peine est augmentée d'un sixième à un tiers.

Le produit des peines pécuniaires sera versé à la Caisse nationale de prévoyance pour l'invalidité et la vieillesse des ouvriers, instituée par la loi du 17 juillet 1898, n° 350.

Art. 7. — Dans les deux mois qui suivront la publication de la présente loi dans la *Gazzetta ufficiale* du royaume, les règles relatives à son application seront fixées par un règlement qui devra être approuvé par décret royal, après avis du Conseil supérieur du travail, du Conseil d'Etat et du Conseil supérieur de santé.

1. 50 francs.

La loi entrera en vigueur dix mois après la publication du règlement.

Art. 8. — Sont abrogées toutes les dispositions contraires à la présente loi.

Le gouvernement, mis en quelque sorte en demeure d'agir par le dépôt de cette proposition d'initiative parlementaire, déclara la prendre en considération, mais réclama un supplément d'enquête, ne voulant pas, disait-il au Conseil supérieur du travail le 19 juin, assumer la responsabilité que lui laissait le projet, et désirant que les dérogations fussent fixées, non par le règlement, mais par la loi elle-même¹ : l'enquête aurait lieu pendant les vacances parlementaires, et on discuterait le projet à la rentrée.

Ces tergiversations déplurent aux ouvriers boulangers ; l'incendie longuement préparé couvait sous la cendre ; il éclata le samedi 22 juin sous forme d'une grève générale de protestation remarquablement organisée ; les ouvriers boulangers cessèrent le travail dans 123 villes (sans compter les petites communes) : à Milan, Gênes, Bologne, Florence, comme à Rome, à Catane (Sicile) et à Cagliari (Sardaigne)².

1. D'après une interview de M. Montemartini, publiée par la « *Stampa* », en septembre 1907, il semble que le gouvernement, tout en étant partisan de la législation sociale en général, ait voulu éviter les déboires éprouvés au sujet de la loi sur le travail des femmes et des enfants, qui avait dû être constamment retouchée.

2. Voir le récit détaillé de cette grève dans la *Sveglia* du 9 juillet 1907. D'après l'*Esercente*, elle atteignit seulement quelques villes, et, même là, ne fut pas générale ; la population serait restée assez indifférente, parce que le travail était assuré par les patrons et par un certain nombre d'ouvriers. La *Sveglia* mentionne elle-même une soixantaine de villes (surtout dans l'Italie méridionale et la Sicile) qui, pour diverses raisons, ne participèrent pas effectivement au mouvement, mais envoyèrent pourtant leur adhésion morale : Turin, Naples, Palerme, etc.

La presse blâma généralement les ouvriers de leur impatience, même

Le lendemain 23, la Chambre discuta brièvement sur la grève ; M. Giolitti, président du Conseil, se déclara favorable à la loi, mais il ne dépendait pas de lui, ajouta-t-il, de hâter les travaux de la commission ; il indiquait qu'en tout cas, si le projet n'était pas voté avant les vacances, les communes pourraient imiter l'exemple de Turin et réaliser la réforme par voie réglementaire.

En même temps, le Comité confédéral des ouvriers boulangers, satisfait de la démonstration, décidait que la grève cesserait le lendemain, après avoir duré quarante-huit heures. Et le travail, en effet, reprit ponctuellement, sauf de très rares exceptions.

Cette grève eut pour résultat immédiat la suppression du travail de nuit par voie réglementaire dans une vingtaine de villes¹, parmi lesquelles **Venise** (160,000 hab.), **Padoue** (80,000), **Bergame** (50,000), **Vicence**... A **Bologne** (150,000), la réforme se fit par un contrat collectif.

Un autre résultat fut de ramener le débat sur la question. Le rapporteur de la commission, M. Bertesi, ayant terminé et fait distribuer son rapport à la Chambre le 27 juin², demanda au président du Conseil, dans la séance

les journaux partisans de la réforme, même l'*Avanti* (socialiste). On lisait dans l'*Esercente*, le 30 juin, cette phrase très intéressante, si l'on songe que ce journal servait d'organe aux patrons boulangers de Milan : « *Les ouvriers boulangers n'avaient pas besoin de cette grève pour démontrer la justesse de leurs désirs. Et à qui la démontrer, du reste ? Tout le monde s'accorde à reconnaître qu'il faut supprimer le travail de nuit dans la boulangerie, tout le monde, depuis le peuple jusqu'au gouvernement, patrons boulangers compris.* »

1. D'après la *Sveglia*.

2. *Atti parlamentari, Camera dei deputati*, n° 744-A. — Voici les effets que prévoyait M. Bertesi, et qui, disait-il, s'étaient déjà vérifiés à Turin : « La production artisanale stimulée à évoluer vers la grande industrie, ou du moins vers l'industrie, introduction des machines, perfectionnement de la fabrication du pain, contrôle du patron et des officiers municipaux d'hygiène, diminution du coût de fabrication, pain à meil-

du 29, des engagements formels. M. Giolitti déclara qu'il avait toujours été favorable à la réforme, mais qu'une connaissance très exacte des difficultés techniques était nécessaire si on voulait faire une œuvre durable. Comme il était trop tard pour que la loi fût votée par les deux Chambres avant les vacances, on utiliserait les quatre mois prochains pour une enquête supplémentaire, et il s'engageait à ce que la question fût, à la rentrée de novembre, une des premières à l'ordre du jour.

L'enquête complémentaire réclamée par le ministre fut très différente des précédentes : on adopta le système anglo-saxon des inspections locales. Quelques membres du Comité permanent du travail — 3 ou 4 au plus, quelquefois moins — se transportaient dans une même ville et y interrogeaient les personnes les plus qualifiées pour parler au nom des intéressés : 17 villes importantes de toutes les régions de l'Italie furent ainsi visitées ; l'ensemble de ces procès-ver-

leur marché ». Au point de vue technique, « la seule objection est celle-ci : *On n'aura pas de pain frais le matin !* L'objection a une grande valeur, parce que l'humanité condamnée au pain rassis serait une monstruosité inadmissible. Alors que tous les efforts de l'industrie tendent précisément à procurer des aises plus grandes dans toutes les branches de la vie, on devrait reculer pour le pain. Heureusement, l'objection est sans valeur. Avec l'abolition du travail de nuit, non seulement on aura du pain frais à temps le matin, mais on continuera à l'avoir frais et même chaud toute la journée. Le seul inconvénient sera d'être obligé d'acheter en deux fois, pour le déjeuner et le dîner, le pain qui maintenant s'achète en une seule fois le matin. » Le rapporteur insistait ensuite sur l'invention récente de l'appareil « Sans-levain » qui devait faciliter, pensait-il, la réforme. Quant aux objections juridiques, il invoquait « le principe que la liberté des uns s'arrête où commence le dommage des autres » et « le droit de la collectivité de pouvoir surveiller, pour des raisons d'hygiène et de police, la confection du premier des aliments de l'homme ». Et il citait des lois limitant déjà la liberté des patrons ou de l'ouvrier adulte (lois sur les rizières, sur le travail de la femme, sur le repos hebdomadaire),

baux forme un recueil pittoresque de renseignements précieux¹.

Le questionnaire servant de fil conducteur aux enquêteurs supposait admis le principe de l'abolition du travail de nuit, tel que le comprenait le projet Bertesi, et portait seulement sur les modalités conciliables avec ce principe; aussi, des oppositions systématiques ne se rencontrèrent pas, bien qu'à Rome et à Naples les patrons se soient montrés très hostiles à la réforme même. Dans certaines villes, l'adhésion des patrons à la réforme était complète: c'est ce qui se produisait par exemple à Gênes, où l'on trouvait par contre une vive opposition dans une classe spéciale de boulangers, les « fainotti », petits vendeurs de comestibles qui pétrissaient chaque jour une cinquantaine de kilos de pain et les portaient le soir à un artisan spécial. Celui-ci avait généralement cinq ou six clients de ce genre, pour lesquels il cuisait le pain la nuit.

L'heure de commencement du travail était généralement peu discutée; assez souvent pourtant on déclarait nécessaire de commencer au plus tard à 4 heures, même en hiver. Les patrons de Rome demandaient, tant qu'à faire, une réforme radicale: on commencerait à 6 heures seulement, comme les autres industries, et le pain frais serait prêt pour 9 h. 1/2-10 heures.

1. Dans l'exposé des motifs du projet gouvernemental, le ministre Cocco-Ortu se félicite de la méthode employée; l'enquête coûta seulement 1,689 fr. 50, y compris les frais de déplacement et de séjour.

Les procès-verbaux de cette enquête se trouvent annexés au projet gouvernemental (*Atti parlamentari, Camera dei deputati*, n° 859); ils ont été publiés aussi en supplément au *Bollettino dell' Ufficio del Lavoro* avec la loi de 1908 et divers autres documents sous le titre *Abolizione del lavoro notturno nell' industria della panificazione* (Rome, Officina Poligrafica Italiana).

Les grosses questions étaient celle des levains et celle des fours.

Pour les *fours*, on constata des divergences locales assez notables : Turin prétendait qu'il fallait 3 heures pour les réchauffer ; Venise et Padoue, qui se servent de fours très grands, conservant longtemps, une fois allumés, la chaleur, déclaraient avoir besoin de 5 ou 6 heures. A Foggia (dans les Pouilles), on se trouva en présence de fours gigantesques, d'origine arabe, à ce qu'il semble, contenant jusqu'à 400 kilos de pain : le chauffage était fait en une seule fois et durait seulement 2 heures, mais on se servait pour cela de paille et de *fumier*, et, pendant le jour, la fumée et l'odeur incommoderaient probablement la population.

Quant aux *levains*, les opinions les plus contradictoires furent soutenues, tant par les patrons que par les ouvriers. Beaucoup prétendaient que le levain ne pouvait pas se garder du soir au matin sans être travaillé, ce qui aurait nécessité, pour une personne au moins par boulangerie, un travail nocturne ; d'autres assuraient qu'il n'y avait là aucune nécessité ; d'autres, enfin, plus modestes, avouaient qu'on n'en savait encore rien. Cette incertitude amena les enquêteurs à demander l'avis d'un technicien, le Dr Abba, directeur des services d'hygiène de la ville de Turin. Celui-ci, après des expériences minutieuses¹, aboutit aux conclusions suivantes :

1. Il préleva, dans diverses boulangeries de Turin, 80 échantillons des formes de pain les plus courantes mises en vente dès le matin et fabriquées conformément au règlement d'hygiène en vigueur, c'est-à-dire avec interruption du travail de minuit à 4 heures du matin : ces pains, sauf de très rares exceptions, étaient bien levés ; la proportion d'eau ne dépassait 28 % que pour 3 échantillons de petite taille, et 31 % que pour 2 échantillons de poids supérieur à 250 grammes.

Dans une autre série d'expériences, il compara des pains identiques tous cuits le matin ; mais pour les uns le levain avait été rafraîchi à

« 1^o Le pain pétri et cuit le matin depuis l'abolition du travail de nuit répond pleinement à toutes les exigences du règlement d'hygiène actuel;

« 2^o Le pain à levain rafraîchi, sauf quelques particularités extérieures qui échappent généralement à la grande masse des consommateurs, ne présente aucune différence sensible ou appréciable de nature à la faire préférer au pain à levain non rafraîchi. »

Le Comité permanent du travail discuta les résultats de l'enquête dans sa séance du 17 novembre, et exprima l'avis :

« I. Que la future loi s'applique aussi aux pâtisseries;

II. Que le chauffage des fours soit expressément compris dans les opérations de la panification;

III. Que la loi s'applique à chacune des opérations de la panification, qu'elles soient exécutées chez un seul industriel ou séparément chez des industriels différents;

IV. Qu'on entende par travail de nuit celui accompli entre 9 heures et 4 heures du soir, sans distinction de saisons ni de mois;

V. Qu'on donne aux Administrations communales la faculté de concéder, d'une manière absolument exceptionnelle et si possible transitoire, lorsque les conditions spéciales de l'industrie et du pays ou la qualité particulière du pain la réclameront :

a) une anticipation ou une prolongation du travail pour le rafraîchissement des levains, pendant les mois de juin, juillet, août et septembre seulement;

b) une anticipation du travail pour le chauffage des fours.

2 heures du matin, pour les autres il n'avait pas été touché depuis la veille au soir.

Enfin il compara des pains identiques : les uns, à levain non rafraîchi, cuits le matin ; les autres, à levain rafraîchi, cuits l'après-midi.

« Ces concessions pourront être accordées pour deux heures au plus, à un seul ouvrier par boulangerie ou par four et moyennant roulement; un même ouvrier ne pourra user de cette faculté plus de six jours par quinzaine.

« La concession sera donnée sur avis favorable de l'officier sanitaire communal et, pour le cas prévu à la lettre *b*), dans la mesure qu'il déterminera; des expériences seront faites au préalable sous son contrôle, et les représentants des ouvriers de l'endroit seront entendus. On admettra le recours contre cette concession au ministre de l'agriculture, qui décidera après avoir pris l'avis du Comité permanent du travail;

VI. Qu'on accorde des dérogations à l'interdiction du travail de nuit la veille du 1^{er} mai et à l'occasion de foires, fêtes spéciales, affluence temporaire de population que déterminera l'autorité municipale sur requête des patrons ou des ouvriers, et après avoir entendu les uns et les autres.

« Les dérogations ne devront pas dépasser une semaine. Pour une durée plus longue, elles seront accordées par le ministre de l'agriculture, après avis du Comité permanent du travail;

VII. Que, par une modification législative ou réglementaire, les dépôts de pain et de pâtisserie soient compris parmi les établissements auxquels la loi du 7 juillet 1907, n° 489, accorde le repos hebdomadaire par roulement¹, et que la

1. Il faut dire ici deux mots sur cette question du **repos hebdomadaire** qui, se trouvant surgir pour la boulangerie italienne au moment même de la suppression du travail de nuit, augmentera considérablement son désarroi : un premier projet d'initiative parlementaire avait échoué en 1902; l'Office du travail avait fait ensuite une enquête et, en décembre 1905, le Conseil supérieur du travail s'était occupé de la question; le gouvernement présenta un projet, qui aboutit à la *loi du 7 juillet 1907 sur le repos hebdomadaire et des jours fériés*. Celle-ci s'appliquait à toutes les entreprises : industrielles et commerciales. L'entrée en

future loi autorise une prolongation de travail de deux heures au plus le samedi soir aux ouvriers boulangers ;

VIII. Que l'amende, pour les contraventions à la future loi, soit infligée tant aux patrons qu'aux ouvriers, sauf si ceux-ci ont agi sous la contrainte du patron, et, dans ce cas, on doublera l'amende du patron¹. »

Le gouvernement s'inspira de cet avis pour rédiger un nouveau projet, qu'il substitua au projet Bertesi et présenta le 28 novembre 1907 à la Chambre des députés².

Dans l'intervalle de temps qui sépare ces deux projets, le nombre des villes ayant aboli le travail de nuit par règlement municipal s'étaient beaucoup accru ; l'existence du projet Bertesi amenait une certaine uniformité des horaires choisis, et le type de Turin (minuit-4 heures) était généralement laissé de côté. Citons, parmi les villes les plus importantes, Gênes (230,000 hab.), Florence (200,000), Livourne (100,000), Brescia (70,000), Pavie (35,000), Crémone (35,000), etc., etc... Dans d'autres villes, par exemple Bergame

vigueur dépendait de la date du règlement : pour les *établissements commerciaux*, ce fut le 9 février 1908 (règlement du 7 novembre 1907) et pour les *établissements industriels*, le 1^{er} janvier 1909 (règlement du 9 août 1908) ; or la boulangerie se trouvait être à la fois industrielle pour la fabrication du pain et commerciale pour la vente. C'est ainsi qu'à partir du 9 février 1908 les *boutiques* des boulangers durent être fermées le dimanche à midi ; et à partir du 1^{er} janvier 1909, les patrons durent accorder un jour de repos par semaine (à volonté) aux ouvriers du fournil.

Cette question du repos hebdomadaire agita beaucoup la classe patronale ; à Milan, les divergences de vues furent si fortes que le Dr Luraschi, président du Syndicat patronal, dut démissionner.

1. Cet avis est rapporté dans l'exposé des motifs du gouvernement. (*Atti parlamentari, Cam. dei dep.*, n. 859.)

2. Ce projet a été voté tel quel, sauf de petites modifications que nous signalerons ; nous nous contentons donc de citer plus loin le texte définitif, c'est-à-dire la loi du 22 mars 1908 : on peut s'y reporter dès maintenant.

(35,000), la réforme se faisait par simple accord entre patrons et ouvriers; à **Messine**, un essai malheureux eut lieu, et le travail de nuit redevint vite général.

La jurisprudence était toujours incertaine, et quelques tribunaux considéraient encore tous ces règlements municipaux comme inconstitutionnels.

L'agitation continuait chez les ouvriers, révélée par des grèves assez fréquentes. Un des leurs, Pietro Premoli, de Milan, avait été délégué au Congrès international de Stuttgart (24-25 août 1907)¹ : il y avait soutenu l'opportunité de la tactique adoptée par ses camarades italiens, et avait rapporté à ceux-ci une adresse de sympathie des congressistes.

Enfin, à **Milan**, après plusieurs mois pendant lesquels il y avait eu grande effervescence dans la boulangerie, chez les patrons comme chez les ouvriers, le Conseil communal, pour en finir, décida le 4 décembre la suppression du travail de nuit.

Le projet du gouvernement était conforme aux indications du Comité permanent du travail; pourtant il ne parlait ni du repos hebdomadaire (réglé par des textes spéciaux) ni du 1^{er} mai. L'exposé des motifs, assez détaillé, faisait l'histoire de la question et se terminait ainsi : « Honorables collègues! la réforme que j'ai l'honneur de vous présenter est aujourd'hui mûre, après les expériences faites par des communes nombreuses et après que les intéressés ont largement exposé leurs vues. En l'approuvant, ce que nous espérons fermement, vous servirez la cause de l'hygiène publique et celle d'une importante catégorie de travailleurs, avec la certitude que les précautions ont été

1. V. ci-dessus, Partie générale, chap. V.

prises pour ne pas troubler par un brusque changement les habitudes de la population et la situation de l'industrie. »

D'après le même exposé des motifs, le travail de nuit était alors supprimé dans *200 communes* environ ; sur ce nombre étaient comptées comme ayant accompli la réforme par voie municipale *117 localités*, et par contrat collectif *24* seulement. Le Piémont et la Lombardie étaient à la tête du mouvement (ce sont aussi les régions les plus riches et les plus actives de l'Italie) ; puis l'Emilie et la Vénétie ; un peu plus loin, la Toscane, la Ligurie, la Sicile, même la Sardaigne ; tandis que les régions du centre et du sud de la péninsule étaient à peine représentées¹.

La Chambre des députés discuta le projet le 19 décembre ; elle l'avait reçu, à peine modifié, de la commission, avec un court rapport de M. Bertesi² ; elle sentait l'impatience du pays : impatience des ouvriers qui attendaient depuis longtemps³ ; impatience des patrons fatigués de l'incertitude ; impatience des communes qui avaient adopté la réforme, parce qu'elles étaient impuissantes à la réaliser complètement et notamment à empêcher la concurrence des communes voisines.

Dans ces conditions, la discussion fut très courte : une heure à peu près ; personne ne s'éleva contre le principe de la loi : « Je crois, dit un député, que désormais il est

1. V. le tableau détaillé annexé à ce projet.

2. 10 décembre 1907 (*Atti parl. — Cam. dei dep.*, n° 859-A) ; les seules modifications importantes étaient l'adjonction des officiers communaux d'hygiène parmi les personnes chargées de la surveillance, et la réduction des délais pour l'entrée en vigueur de la loi (deux mois et demi au plus, au lieu de cinq mois).

3. Un vif mécontentement s'était manifesté, chez une partie des ouvriers, notamment à Rome, contre les deux projets, parce qu'ils ne fixaient pas un maximum d'heures de travail. Mais la Fédération déclara désavouer toute manifestation intempestive qui pourrait retarder le vote de la loi.

impossible de faire à la loi une opposition justifiée. Partout où on l'a expérimentée, il a été démontré que les difficultés s'opposant à une semblable loi pouvaient peu à peu s'éliminer. » Un autre, M. Greppi, parla du renchérissement du pain constaté déjà à la suite de la suppression du travail de nuit : « Ce renchérissement s'est réellement produit, mais on l'a supporté, et je crois que momentanément on ne pourra l'éviter complètement ; mais les prévisions des techniciens font espérer qu'il sera de brève durée, tandis que le progrès restera définitif. »

Lors de la discussion des articles, les seuls incidents furent la présentation par un député, M. Negri, de deux amendements, qui furent repoussés : l'un excluait de la loi les boulangeries rurales, sous prétexte de faciliter la substitution du pain à la « polenta » dans l'alimentation des paysans et de combattre ainsi la pellagre ; l'autre tendait à exempter les ouvriers de toute amende en cas d'infraction. M. Bertesi répondit que les ouvriers eux-mêmes avaient réclamé le contraire.

L'ensemble de la loi fut voté le soir du même jour, au scrutin secret, par 227 voix contre 50.

Mais le Sénat ne voulut pas aller si vite, et le 30 décembre il ajourna la discussion à la reprise des travaux parlementaires ; M. Giolitti obtint seulement que la question vint en tête de l'ordre du jour et fût discutée dès la première séance¹.

Le journal *l'Esercente* avait accueilli avec joie le vote du 19 décembre : « La Chambre des députés, plus empressée

1. V. l'acte de transmission du projet au Sénat (*Atti parl., Senato*, n. 731, urgenza), le rapport de l'*Office central* (*ib.*, n. 731 A, urgenza) du 24 décembre 1907 et le compte rendu de la séance du 30 décembre.

Le rapport, très court, de l'*Office central* (rapport Cavalli) concluait à l'adoption sans changement.

qu'on n'aurait pu le supposer, a approuvé la loi qui abolit le travail de nuit des boulangers : enfin ! De cet événement qui n'est pas négligeable nous nous réjouissons, nous qui, pendant plusieurs années, avons examiné amplement le sujet par des discussions approfondies dans ce journal. » Il ajoutait d'ailleurs : « Et maintenant, en présence du vote de cette réforme, quelle est la situation réelle des patrons ? et quelle est-elle aussi en présence de la loi sur le repos hebdomadaire ? Est-ce que, économiquement parlant, la situation n'a pas empiré pour l'industrie de la boulangerie ? Oui, sans aucun doute, surtout si les patrons sont obligés à payer la journée de repos de leurs ouvriers... » Et il concluait qu'on devrait diminuer les salaires ou augmenter le prix du pain.

La décision du Sénat reculait encore de quelques mois le vote final. Dans cet intervalle, c'est-à-dire au début de l'année 1908, un des principaux événements fut la mise en application du travail de jour à **Milan** (3 janvier). Le maire fit apposer quelques jours avant, sur les murs de la ville, une affiche annonçant la réforme¹.

Le 5 janvier, l'*Esercente* constatait que celle-ci était généralement bien accueillie : « Evidemment, elle apporte aux patrons un grand trouble et une lourde dépense, mais, par contre, le travail est mieux contrôlé et beaucoup des propriétaires eux-mêmes peuvent y participer directement, ce qui ne réjouit guère les ouvriers. »

Le 8, les patrons, réunis en nombre considérable pour discuter sur le repos hebdomadaire, parlaient aussi beaucoup du travail de jour, *contre* le travail de jour et signa-

1. Le travail était interdit de 9 heures à 5 heures, avec une tolérance d'une demi-heure le matin pour les fours.

laient de nombreux inconvénients constatés : mauvaise qualité des produits, plaintes du public, mécontentement des ouvriers eux-mêmes.

Le 12, le directeur de l'*Esercente* faisait un article contre les réformes sociales votées avec légèreté, notamment celle du travail de jour ; il s'attendrissait sur une forme de pain qui faisait naguère encore la gloire de Milan, la « micca » (400 grammes), et qu'on ne réussissait plus bien ; le pain, si on le préparait le soir pour le cuire le lendemain, devenait acide, prenait une couleur anormale : « Et ce pain-là, vive Dieu ! ne nous donne plus la *micca* milanaise » ; si on le préparait le matin, il n'était prêt qu'à 11 heures et contenait trop d'eau par suite de la cuisson hâtive. Tout cela, ajoutait-il, par humanitarisme et pour pouvoir dire que les ouvriers boulangers ne travaillent plus la nuit. « Il y a de quoi avoir de l'orgueil d'être Italien », concluait-il. En outre, il protestait contre les nombreuses visites « inquisitoriales » faites par les agents municipaux dans les boulangeries.

Quelques jours après, le Conseil directeur du Syndicat patronal se rendait à la mairie pour exposer les inconvénients du nouvel horaire et demander le commencement du travail à 4 heures (au lieu de 5), avec des exceptions pour les levains et les fours ; puis, à la demande de l'assesseur compétent, un mémoire fut rédigé pour préciser les desiderata des patrons.

Ce mémoire, adressé à la Giunta le 26 janvier¹, constatait qu'avec le nouveau régime le pain était fait trop vite et avait perdu en qualité ; les patrons et les ouvriers étaient très éprouvés par les efforts nécessaires pour arriver à satisfaire la clientèle. Et on n'y arrivait même pas, car on

1. L'*Esercente* du 30 janvier en donne le texte.

ne pouvait avoir du pain en quantité suffisante aux heures du matin, on ne faisait plus des formes aussi variées qu'autrefois, le pain était ou rassis ou chaud, deux choses que le public détestait également, et le service à domicile était devenu très défectueux; une autre difficulté venait de la mauvaise volonté des ouvriers, qui refusaient de scinder leur journée de travail en deux et estimaient qu'une fois le fournil quitté ils n'avaient plus à y revenir que le jour suivant; cela empêchait d'utiliser les dernières heures de la journée pour faire des fournées qui se seraient vendues le lendemain matin encore relativement fraîches.

Les patrons demandaient donc :

1^o le commencement du travail à 4 heures, avec anticipation d'au moins une demi-heure pour les fours;

2^o une exception pour les levains;

3^o une autre en cas de réparations aux fours;

4^o la liberté pour le patron de répartir les heures de travail suivant l'intérêt de sa boulangerie;

5^o la cessation des visites nocturnes qui, sous prétexte de surveillance, empêchaient les patrons de dormir.

Ceux qui avaient cru que l'adoption du travail de jour mettrait fin aux conflits continuels entre les patrons et les ouvriers pouvaient se détromper; tandis que les premiers se lamentaient, les seconds les accusaient de faire exprès du mauvais pain pour impressionner défavorablement le public; à ces préoccupations et à ces discussions s'en joignaient d'autres non moins graves à l'occasion du repos hebdomadaire, dont l'application était imminente¹; comme

1. Les patrons boulangers de toute l'Italie adressèrent à ce sujet, le 17 janvier 1908, un mémoire à l'Office du travail (*l'Esercente* du 26 janvier en donne le texte). En outre, le syndicat patronal de Turin prit l'initiative d'un congrès national (8-9 mars) pour y discuter l'importante question : l'ordre du jour qui fut voté déclarait qu'il était impossible

le disait quelque temps auparavant l'*Esercente*, l'air manquait vraiment d'oxygène; et un patron pouvait écrire dans le même journal que si pendant plusieurs années il avait été seul à oser élever la voix contre le travail de jour, aujourd'hui beaucoup regrettaient de ne pas l'avoir écouté¹.

Du reste, la situation était si tendue qu'une grève éclata, le 14 mars, sur la question du repos hebdomadaire, les ouvriers voulant à toute force obtenir le roulement; après diverses péripéties, on arriva à un intéressant arbitrage (5 mai) décidant qu'à partir du 1^{er} juin 1908 les ouvriers boulangers auraient droit au repos hebdomadaire de vingt-quatre heures consécutives par roulement : ce jour de repos ne serait pas payé, mais le tarif des salaires, qui avait pour base le quintal de farine travaillé, serait majoré d'un huitième².

Fidèle à sa promesse, le Sénat, dès sa rentrée, aborda la discussion du projet de loi relatif au travail de jour; ce fut plus laborieux qu'à la Chambre; pourtant, deux séances y suffirent (18 et 19 mars).

Un sénateur, M. Cadolini, avait déposé, dès les premiers jours de janvier, un amendement ainsi conçu :

« La présente loi sera applicable, par décret du Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce, dans les

dans la boulangerie de donner au personnel vingt-quatre heures consécutives de repos un jour par semaine, même par roulement, et demandait énergiquement qu'on appliquât à la boulangerie, pour le personnel industriel comme pour le personnel commercial, l'article 10 de la loi (une demi-journée de repos par semaine seulement).

Au même congrès fut constituée une *Fédération nationale des patrons boulangers* ayant son siège à Rome.

1. *Esercente*, 8 mars.

2. *Ib.*, 10 mai. — *Sveglia*, 1^{er} juin.

communes du royaume qui le demanderont à la suite d'une délibération du Conseil communal.

« La présente loi ne s'applique pas aux fours privés. »

D'autre part, le Sénat arrivait à cette discussion avec beaucoup de doutes et beaucoup d'hostilité ; si la loi, à la Chambre, n'avait presque pas rencontré d'opposition, elle allait être ici attaquée, en la personne de M. Cadolini, par un homme de haute valeur, qu'on ne pouvait suspecter d'être aux ordres des patrons : c'était un colonel, ex-garibaldien, très épris des idées de liberté, même en matière économique.

Il se trouva d'ailleurs que, le ministre intéressé étant absent, M. Giolitti lui-même prit la défense du projet.

M. Cadolini développa donc son amendement en même temps qu'il critiquait la loi : « Ce projet de loi a une importance plus grande qu'il ne semblerait au premier abord. Il tend à restreindre la liberté de l'industrie, cette liberté pour laquelle nous avons fait tant de sacrifices. » Il fit appel à Bastiat. Il soutint cette idée qu'il ne fallait pas imposer une telle réglementation aux communes : celles qui y tiendraient se la donneraient elles-mêmes.

Avec beaucoup de justesse, M. Giolitti faisait observer que la réforme votée par un conseil communal ne serait pas moins contraire à la liberté individuelle que votée par le Parlement ; à quoi bon alors cette « abdication du pouvoir législatif » ?

Un autre sénateur, M. Arrivabene, agriculteur et propriétaire, soutenait M. Cadolini et rencontrait dans le Sénat de nombreuses sympathies ; la réforme, pour lui, n'était pas mûre ; la diversité extrême des régions ne permettait pas une réglementation uniforme ; d'ailleurs, la loi était vexatrice, antilibérale... et socialiste.

À quoi M. Giolitti répondait, non moins applaudi : « Le moyen le meilleur, le plus sérieux, le plus efficace de com-

battre les théories socialistes est précisément de réaliser nous-mêmes ce qu'il y a de raisonnable dans les demandes des socialistes, leur laissant ce qui n'est absolument pas juste ni raisonnable. C'est le meilleur moyen d'enlever à un parti que personne parmi nous ne désire voir progresser les assises qu'il peut avoir dans le pays. »

Du reste, le président du Conseil n'était pas seul à défendre la loi : à part les deux sénateurs précédents, il était appuyé par tous les autres orateurs ; ceux-ci faisaient remarquer que si une question d'hygiène était en jeu, on ne voyait pas pourquoi la réforme ne serait pas générale ; du reste, la loi ne supprimait pas la liberté à proprement parler, mais la disciplinait, comme avait fait, par exemple, celle sur le repos hebdomadaire ; et puis c'était une expérience qu'on faisait : si elle ne réussissait pas, on la modifierait, sans s'entêter¹.

Ainsi se déroula la discussion générale, assez mouvementée ; à la fin, M. Cadolini demanda qu'on ne votât pas tout de suite sur son amendement, et l'on passa à la discussion des articles.

L'article 1^{er} ranima tout de suite la bataille ; M. Borgnini

1. « Il me semble, dit M. Giolitti, que la vraie note juste a été donnée par l'honorable sénateur Parpaglia dans la dernière partie de son discours. Ce sont là des lois d'adaptation, d'expérience. Celle qui est en discussion est évidemment une de ces lois dont la pratique révélera les défauts, et alors le gouvernement, quel qu'il soit, s'efforcera d'y remédier. Le sénateur Parpaglia a rappelé aussi la loi sur le repos des jours fériés. Personne n'ignore comment dans un grand pays voisin l'application d'une loi analogue a donné lieu à des désordres très graves. L'expérience des autres nous a heureusement appris quelque chose, et dans la loi sur le repos des jours fériés nous avons été moins rigides pour les obligations imposées, nous avons laissé plus de latitude aux administrations communales et aux différentes industries, et ainsi nous avons éprouvé de moindres inconvénients. De même pour cette loi si nous voyons dans la pratique des inconvénients persistants, nous proposerons au Parlement les modifications nécessaires. »

proposa une « petite modification » consistant, au lieu de : « Il est interdit de travailler et de faire travailler... » à dire seulement : « Il est interdit de faire travailler ».

M. Giolitti s'y opposa très vivement : « Si on accueillait l'amendement proposé par le sénateur Borgnini, la loi deviendrait absolument inutile. » Déjà, lors de la discussion générale, il avait eu l'occasion de spécifier que la loi, visant seulement les « établissements industriels », ne s'appliquait pas aux fours privés où un paysan, par exemple, cuit le pain pour lui et les siens sans employer d'ouvriers salariés et sans mettre en vente le pain produit. Mais, avec l'amendement proposé, toutes les coopératives, notamment, pourraient travailler la nuit. Dans une autre occasion, du reste, la Chambre et le Sénat avaient déjà admis le principe de l'interdiction du travail du patron : c'était lors de la loi sur le repos des jours fériés ; on avait reconnu alors qu'on permettrait sans cela une concurrence déloyale : le cas était le même.

L'amendement fut repoussé.

Lorsque vint le tour de l'article 5, une discussion sans grand intérêt se produisit : un sénateur voulait que les dérogations fussent accordées par la Giunta, parce que le Conseil communal ne siégeait pas toujours ; M. Giolitti répondit que la loi communale et provinciale suffirait, car elle permettait à la Giunta de suppléer le Conseil communal en cas d'urgence. Il fut aussi amené à déclarer que les dérogations, une fois votées, s'étendraient à toutes les boulangeries de la commune ; et que, à son avis, la chaleur de l'été n'était pas suffisante à elle seule à justifier une dérogation¹.

1. « Quelque forte que soit la chaleur du soleil en un lieu, à l'ombre la chaleur naturelle sera toujours inférieure à celle du four...

L'article 7 souleva aussi quelques difficultés ; on trouvait le terme « contrainte » d'une précision juridique insuffisante, et l'amende pour les ouvriers trop élevée, d'autant plus qu'elle se convertirait en prison si elle n'était pas payée. M. Giolitti intervint encore, pour dire que la « contrainte » devait s'entendre même d'une contrainte morale ; quant à l'amende, elle pouvait être de 1 franc seulement, et même, la première fois, être infligée conditionnellement. Du reste, les ouvriers eux-mêmes, ainsi que le fit remarquer un autre sénateur, avaient réclamé une pénalité pour l'ouvrier.

Lorsqu'on arriva à la fin de la discussion, M. Cadolini, sentant probablement la bataille perdue, retira son amendement. Mais la loi ne passa pourtant qu'à une petite majorité, par 49 voix contre 41. Elle fut promulguée quelques jours plus tard ;

Loi du 22 mars 1908, n. 105, interdisant le travail de nuit dans la boulangerie et la pâtisserie.

Article premier. — Il est interdit de travailler et de faire travailler dans les établissements industriels à la confection du pain et de la pâtisserie, entre 9 heures du soir et 4 heures du matin ; toutefois, le samedi soir, le travail peut se prolonger jusqu'à 11 heures.

L'interdiction s'applique aux travaux de la préparation du levain, au chauffage des fours, au pétrissage, à la confection et à la cuisson du pain et de la pâtisserie, même si ces travaux sont exécutés dans des établissements industriels distincts. *

Nous avons des industries, comme les industries métallurgiques, exposées à des températures si élevées qu'on n'a pas à se préoccuper de la chaleur du jour. »

Art. 2. — Lorsque les conditions particulières de l'industrie et de la localité et la qualité spéciale du pain l'exigent, le Conseil communal peut autoriser la préparation du levain à commencer au plus deux heures avant l'heure fixée, et cela pendant les mois de juin, juillet, août et septembre. Dans chaque établissement, il ne peut être employé, par roulement, qu'un seul ouvrier à ce travail ; le même ouvrier ne peut en être chargé plus de six jours par quinzaine.

Art. 3. — L'autorisation est donnée après avis de l'officier de santé de la commune, à la suite d'expériences faites sous son contrôle et après avis des patrons et des ouvriers, suivant les règles qui seront fixées dans le règlement.

Les décisions du Conseil communal sont susceptibles de recours devant le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce, qui statue après avis du Comité permanent du travail.

Le recours a un effet suspensif.

Art. 4. — Dans les conditions prévues à l'article 2, le Conseil communal peut également autoriser le chauffage des fours à commencer plus tôt, dans la mesure que déterminera l'officier de santé. L'autorisation ne peut jamais être accordée pour plus d'un ouvrier par bouche de four. Les règles prévues aux articles précédents pour la durée de l'anticipation d'horaire, pour le roulement et la procédure à suivre, sont applicables en ce qui concerne cette autorisation.

Art. 5. — Sur demande des industriels ou des ouvriers et les deux parties entendues, le Conseil communal peut autoriser le travail de nuit, pendant une semaine au plus, à l'occasion de foires ou fêtes spéciales, en temps d'afflux temporaire de population, ou si des raisons d'utilité publique l'exigent impérieusement.

Les dérogations de plus d'une semaine sont accordées par

le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce, selon les règles établies par le règlement, le Comité permanent du travail entendu.

Art. 6. — L'application de la présente loi est confiée aux inspecteurs de l'industrie et du travail et aux officiers de santé communaux, avec le concours des agents de la police judiciaire et des officiers de la police municipale.

Les personnes chargées de cette surveillance ont libre accès dans les boulangeries et dressent des contraventions pour infractions aux dispositions de la présente loi et du règlement d'administration qui doit l'accompagner.

Les procès-verbaux sont transmis immédiatement à l'autorité judiciaire compétente. Copie en est remise, à titre d'information, à la préfecture du lieu et à l'autorité municipale.

Art. 7. — L'industriel dans la boulangerie duquel on contrevient à la loi ou au règlement est puni d'une amende pouvant aller jusqu'à 50 lire par personne employée au travail et contre laquelle est relevée la contravention, sans que le total de l'amende puisse excéder 1,000 lire.

Sont punis d'une amende pouvant s'élever à 30 lire les ouvriers travaillant contrairement aux dispositions de la loi, à moins qu'il ne soit établi qu'ils n'ont agi que contraints et forcés par le propriétaire.

Le produit des amendes est versé à la Caisse nationale ouvrière de prévoyance contre l'invalidité et la vieillesse, instituée par la loi du 17 juillet 1898, n° 350.

Art. 8. — Deux mois au plus après la promulgation de la présente loi, un règlement d'administration, rendu sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce, après avis du Comité permanent de l'Office du travail et du Conseil d'État, fixera les règles relatives à son application.

La présente loi entrera en vigueur quinze jours après la publication du règlement.

Il est assez curieux de trouver le vote du Sénat commenté ainsi par un journal comme l'*Esercente*, qui s'était toujours déclaré partisan de la réforme : « Le résultat de ce vote a produit une grande impression. Une victoire pour huit voix ! Quelle mesquinerie ! Ainsi, peu s'en est fallu que le projet insensé ne fit naufrage ! » Les temps étaient donc bien changés ?

L'Office du travail prépara un projet de règlement qui ne fut pas publié tout de suite.

Pendant ce temps, le Conseil communal de **Rome** décidait de supprimer le travail de nuit sans plus attendre, à partir du 6 mai. Quant à **Milan**, la sentence arbitrale du 5 mai n'avait pas mis fin aux difficultés : les ouvriers protestaient, dans un ordre du jour du 8 mai, contre les continuel licenciements d'ouvriers refusant de travailler aux heures prohibées. Les patrons, de leur côté, invoquaient l'élévation du prix des farines pour augmenter de 2 centimes la livre de pain (800 grammes) à partir du 11 mai² ; puis, impressionnés par les difficultés du travail de jour, spécialement depuis les chaleurs, ils invitaient une commission ouvrière à délibérer avec eux sur ce sujet ; la presse était aussi invitée. La réunion eut lieu, très vive : les ouvriers consentirent à commencer le travail à 4 heures, tandis que les patrons auraient voulu 3 heures.

Les violations du décret municipal semblent avoir été, pendant cette période, très nombreuses ; elles aggravaient naturellement la situation des gens honnêtes ; d'autre part,

1. *Esercente*, 22 mars.

2. Cela amena chez les ouvriers de vives protestations.

la surveillance était insuffisante, quoique plusieurs centaines de contraventions aient été dressées à cette époque¹.

Les patrons des différentes villes d'Italie se réunirent à Rome, les 3 et 4 juin, pour constituer la Fédération nationale décidée peu avant à Turin ; ils étaient une centaine ; dans leur ordre du jour, ils se plaignirent que la loi du 22 mars ne correspondit pas aux vraies conditions de l'industrie et invitèrent le gouvernement à tenir compte des diversités locales.

Le règlement attendu fut publié le 24 juillet seulement : il portait la date du 28 juin 1908, mais un certain retard avait été apporté à son enregistrement. L'entrée en vigueur de la loi se trouvait donc fixée définitivement au 9 août, c'est-à-dire au moment des fortes chaleurs².

1. *Esercente*, 21 mai, 5 juillet, 26 juillet. Il y avait, jusqu'à 1 heure du matin, un petit nombre de veilleurs dans la ville ; ensuite la surveillance incombait à douze agents cyclistes, qui ne pouvaient suffire à tout. D'autres difficultés se rencontraient : fallait-il considérer les fournis comme domicile privé ? Si oui, on ne pouvait y pénétrer de force la nuit qu'en cas de flagrant délit (non pour une simple contravention) ou avec un mandat judiciaire. Ou alors il aurait fallu le maire, ou un maréchal des « carabiniers » (gendarmes), ou un officier de police.

2. *Règlement pour l'exécution de la loi du 22 mars 1908, n. 105, approuvé par décret royal du 28 juin 1908, n. 432.*

Article premier. — Les demandes présentées par les intéressés pour obtenir les concessions prévues par les articles 2 et 4 de la loi doivent indiquer les conditions spéciales qui justifient la requête. Elles demeurent affichées pendant quinze jours à la mairie de la commune, et durant ce temps les intéressés peuvent présenter au maire les observations et les propositions qu'ils jugent opportunes.

Le Conseil communal, dans ses délibérations, doit tenir compte de toutes les observations et propositions présentées, ainsi que du nombre relatif de patrons et d'ouvriers qui ont exprimé leur avis.

Art. 2. — L'officier sanitaire de la commune, pour s'assurer de la nécessité du rafraîchissement des levains ou du chauffage des fours, doit accomplir les expériences nécessaires, et peut aussi, s'il le croit opportun, demander des explications techniques aux patrons et aux

Les patrons furent assez émus de ce nouveau régime : à Milan, ils firent un manifeste au public pour rejeter toute

ouvriers. Les résultats des enquêtes faites sont exposés dans un rapport qui doit être présenté au Conseil communal.

Art. 3. — Les délibérations du Conseil communal doivent être motivées. Elles restent affichées à la mairie pendant quinze jours, délai pendant lequel les intéressés, individuellement ou collectivement, et les associations qui les représentent, peuvent élever recours contre elles. Le maire de la commune envoie les recours au Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce dans les cinq jours qui suivent l'expiration du délai indiqué et en même temps il en informe le public, en vue de la suspension prévue à l'article 3 de la loi.

Art. 4. — Le Ministre décide sur les recours par un décret motivé, après avoir entendu l'avis du Comité permanent du travail.

Les décisions prises seront communiquées au maire de la commune.

Art. 5. — L'officier sanitaire, en ce qui concerne l'application des délibérations accordant l'anticipation de travail pour le chauffage des fours, détermine la durée de cette anticipation et le nombre d'ouvriers nécessaire, eu égard au nombre des bouches de four de chaque boulangerie. Il en donne communication par écrit aux propriétaires respectifs.

Art. 6. — Pour la concession prévue à l'article 5, on doit observer les règles et la procédure fixées dans les articles 1 et 3 du présent règlement.

Art. 7. — Les demandes dont il est question au second alinéa de l'article 5 de la loi sont transmises par les soins du maire de la commune, qui doit veiller à leur affichage à la mairie pendant quinze jours. Les observations et les vœux des intéressés sont présentés dans ce délai au maire, qui doit les envoyer avec la requête, ou sinon certifier qu'on n'a présenté ni observations ni réclamations.

Le ministre décide par décret motivé, après avis du Comité permanent du travail.

Cette décision est transmise au maire de la commune.

Art. 8. — Les décisions et les mesures des Conseils communaux, celles de l'officier sanitaire relatives à l'article 5, et celles du Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce doivent être communiquées, par les soins du maire, aux personnes chargées de veiller à l'exécution de la loi et affichées pendant quinze jours à la mairie.

Art. 9. — En cas d'urgence, les périodes d'affichage dont il est parlé aux articles 1, 3, 6 et 7 du présent règlement sont réduites à un tiers.

Art. 10. — Les inspecteurs et agents ont la faculté d'entrer dans toutes les entreprises soumises à la loi du 27 février 1908, de les visiter dans toutes leurs parties, d'interroger les directeurs ou patrons et les personnes employées dans l'entreprise.

Art. 11. — Les agents dressent les contraventions au moyen d'un procès-verbal dans lequel ils doivent indiquer : la nature du fait et ses

responsabilité en ce qui concernerait la qualité du pain, et réclamèrent immédiatement à la Giunta les dérogations prévues par la loi ; à Bergame, ils décidèrent d'inviter leur Fédération à commencer une vigoureuse campagne pour faire modifier la loi et menacèrent de fermer leurs boulangeries s'ils n'obtenaient pas une anticipation de deux heures le dimanche ; à Turin, ils représentèrent aux autorités communales les difficultés que leur créait la loi, spécialement pour les *grissini*, et obtinrent une certaine tolérance, car jusque vers Noël on ferma les yeux sur le travail accompli le soir avant minuit. Ce ne sont là que des exemples : on pourrait probablement en recueillir bien d'autres.

Les ouvriers milanais eurent une idée originale : ils convoquèrent la presse et le service municipal d'hygiène à des expériences destinées à prouver la possibilité du travail de jour¹ : ces expériences réussirent bien.

circonstances, en particulier l'heure et le lieu, les dispositions auxquelles il a été contrevenu, les informations recueillies, et tous les éléments nécessaires pour le jugement de la contravention, spécialement en ce qui regarde le nombre des personnes trouvées indûment au travail.

Le propriétaire, ou celui qui le représente, et les ouvriers trouvés indûment occupés, ont le droit de faire inscrire dans le procès-verbal les déclarations qu'ils jugent être de leur intérêt.

Le procès-verbal de la contravention doit être remis à l'autorité judiciaire compétente dans les deux jours de sa date, et copie doit en être communiquée au maire de la commune.

Une circulaire fut envoyée par le ministre aux préfets le 6 août ; elle disait notamment : « Il importe que la loi ait dès le début une application complète, sûre et uniforme. »

N. B. — L'article 10 du règlement parle de la loi du 27 février 1908 : il semble bien que ce soit une erreur du texte officiel et qu'il faille lire : 22 mars 1908.

1. Le programme était : « Mardi 25 août, à 2 heures de l'après-midi, mise dans l'appareil réfrigérant du pain à cuire le mercredi matin à 4 h. 45 ; à 7 heures du soir, confection des levains ; on les mettra ensuite : a) dans l'appareil « the Guardian » ; b) dans les récipients ordinaires. — Mercredi 26 août, à 4 heures du matin, commencement du travail ; à 11 heures, exposition du pain obtenu au moyen des divers procédés ; commentaires à ce sujet. »

Les patrons, un mois plus tard, firent des expériences analogues, d'accord avec la municipalité¹ : elles démontrèrent l'utilité du rafraîchissement fait deux heures avant le pétrissage et les inconvénients partiels des réfrigérants lorsque la température descendait trop bas.

A signaler aussi l'exemple donné par une importante boulangerie d'Intra, sur le lac Majeur : elle réussissait, en respectant l'horaire légal, à fournir de pain tous les dépôts qu'elle avait à Intra dès 5 heures du matin, et l'éloge de ce pain avait été fait par des techniciens distingués. Aussi le Conseil communal de Vérone décida-t-il à l'unanimité, le 28 octobre, de faire construire une grande boulangerie municipale sur ce modèle².

Ce qui montre que la loi n'était pas très observée au début, c'est que le Comité central de la Fédération des ouvriers boulangers se réunissait d'urgence le 26 août, à la suite des réclamations qu'elle avait reçues de villes très nombreuses où le travail de jour n'était pas appliqué. Un peu plus tard, la *Sveglià* du 1^{er} octobre, tout en reconnaissant que les choses allaient à peu près bien dans les villes, grâce à la

1. Travail système moderne. — Première expérience : 4 h. 1/2 de l'après-midi, rafraîchissement des levains ; 7 h. 1/2, pétrissage et apprêt ; 4 h. 1/2 du matin, cuisson. — Deuxième expérience : 8 h. 1/2 soir, rafraîchissement des levains ; 4 heures du matin, pétrissage et apprêt ; cuisson au moment voulu.

Travail ancien système. — 5 rafraîchissements ; 7 h. 1/2 matin, pétrissage et apprêt ; cuisson au moment voulu.

En outre, on comparerait les quatre méthodes suivantes : 1^o travail de jour suivant la loi en vigueur ; 2^o travail de jour avec rafraîchissement deux heures avant le pétrissage ; 3^o travail de jour avec réfrigérants ; 4^o travail de jour avec interruption du travail (c'est-à-dire préparation le soir avant 9 heures, conservation naturelle et cuisson à 4 heures du matin). — V. *Esercente*, 4 octobre.

2. *Eserceent*, 17-18 novembre. — La méthode préconisée par le boulanger d'Intra consistait à mettre le soir dans un appareil réfrigérant le pain tout préparé.

vigilance des syndicats, se plaignait d'une exécution beaucoup moins rigoureuse dans les petites communes : à la préfecture, à la police, à la gendarmerie, à la mairie, on répondait aux ouvriers qu'on ne savait rien, qu'on n'avait pas d'instructions. La *Sveglia* dénonçait spécialement les régions de Novare, du lac Majeur, de Gênes.

Le Ministère, du reste, montrait une certaine activité à faire exécuter la loi, car il faisait écrire à la Fédération des ouvriers, le 25 septembre : « J'assure la Fédération que le Ministère déploie toute l'activité qui lui est possible pour faire appliquer la loi. En effet, dès qu'il a le moindre indice qu'une province donnée n'observe pas la loi, il s'empresse de rappeler les autorités à une sévère et active vigilance. C'est ainsi que depuis le 4 septembre il a déjà écrit à ce sujet aux préfets de... (suivent 39 noms de préfectures). Mais, évidemment, le Ministère ne peut inviter les autorités locales à faire leur devoir s'il n'a aucun indice de violation de la loi, car l'avertissement pourrait être sans fondement et injuste. La Fédération est donc vivement priée de faciliter l'œuvre du Ministère, lequel a la ferme intention d'appliquer rigoureusement la loi, en lui communiquant des indications précises sur les communes où la surveillance laisse à désirer, et le Ministère agira immédiatement dans les limites de sa compétence. »

La situation s'améliora peu à peu, car, chose remarquable, les deux lois sur le travail de jour et sur le repos hebdomadaire furent de mieux en mieux observées : cela n'alla pas, du reste, sans contraventions nombreuses. Mais enfin, après tant d'orages, le calme revint. Donnons-en pour preuve une citation de la *Sveglia* du 1^{er} avril 1909. L'article de tête s'intitule *L'apathie et l'insouciance dans la corporation après la conquête des réformes* et débute ainsi : « Après une longue période d'activité féconde et

batailleuse pour la conquête du travail de jour et du repos hebdomadaire, maintenant que ces deux réformes ont été obtenues et sont à peu près respectées, notre corporation est tombée dans un état non de fatigue mais d'apathie, d'insouciance, d'égoïsme de personne satisfaite. »

De son côté, l'*Esercente* fait peu à peu le silence sur les lois sociales, à part de rares articles d'un boulanger qui semble l'ennemi personnel de celles-ci ; et si l'état de mécontentement subsiste dans la classe patronale, il ne se traduit plus désormais par l'opposition directe aux réformes accomplies, mais par la suppression, à Noël, des cadeaux traditionnels aux clients, et, d'une façon plus générale, par la participation à un « parti économique » qui a vu le jour lors des élections législatives de 1909.

Nous avons pu recueillir, au cours d'un séjour dans la Haute-Italie que nous fîmes en novembre et décembre 1908, des renseignements assez détaillés sur le fonctionnement du travail de jour ; nous les avons complétés récemment par correspondance : ils termineront cet historique.

A Milan, qui est, nous le savons, la ville d'Italie où la boulangerie est le plus perfectionnée au point de vue de la qualité et de la variété des produits (on y fait 61 espèces différentes de pains), le travail se fait généralement « sur trois rafraîchis », comme avant ; mais au lieu de faire les rafraîchissements à 8 heures du matin, midi et 5 heures du soir et de commencer le travail vers 10 heures du soir, on les fait aujourd'hui à 11 heures-midi, 5 heures et 9 heures du soir, et le travail commence à 4 heures du matin le lendemain.

Cela va bien si la production de la boulangerie ne dépasse pas deux quintaux ; si elle est supérieure, il faut faire le pain et le « tourner » dès le soir.

Le travail dure de 4 heures du matin à midi ou 2 heures pour le pain ordinaire ; en outre, un ouvrier vient pour les levains à 5 heures et à 9 heures ; pour le pain de luxe, le travail est plus long : il dure jusque vers 4-5 heures¹.

Voici quelques exemples plus précis :

La grande boulangerie qui fournit le pain de luxe à plus de la moitié des *boulangers* de Milan² emploie une levure spéciale appelée en italien « biga » et prépare, dès le soir, 12 quintaux de pain environ, qui sont portés vers 6 heures du soir dans une chambre frigorifique, où ils resteront jusqu'au lendemain matin 4 heures. Un gardien nocturne reste toute la nuit à surveiller³. Un ouvrier vient, à 2 heures, réchauffer les fours ; à 4 heures, on enfourne les 12 quintaux. La première distribution aux sociétaires a lieu à 6 h. 1/2, ce qui fait que la clientèle de ceux-ci est servie vers 8 heures⁴. Avant les nouvelles lois, cette boulangerie avait trente-deux ouvriers travaillant tous la nuit seize heures sur vingt-quatre ; aujourd'hui, elle en a une quarantaine, organisés en deux équipes et faisant, de jour, dix heures de travail.

La boulangerie⁵ qui fournit un grand nombre des *restau-*

1. Ces renseignements nous ont été fournis par le Dr Luraschi.

2. Ils ont adopté cette solution en 1887 pour s'éviter les frais d'une installation supplémentaire ; la forme est celle d'une Société coopérative ; les membres sont surtout de petits patrons. Cette boulangerie travaille chaque jour une trentaine de quintaux de farine. C'est la plus vaste de Milan. Elle a 12 bouches de four, 4 pétrins mécaniques, 40-45 ouvriers, 16 distributeurs et cochers, 15 chevaux. Elle fait à ses membres 4 distributions par jour.

3. Il semble que la loi n'ait pas interdit ces gardiens.

4. Le public milanais n'exige pas son pain plus tôt, parce qu'il s'éveille tard ; mais il est clair qu'avec le système adopté on pourrait, si c'était nécessaire, gagner encore du temps, malgré la complication de cette double distribution.

5. *Società anonima Pane da Caffè, Ristoranti ed affini*, créée en

rants de Milan¹ et est dirigée par un technicien distingué, M. Sperati, fait le matin, à 5 heures, une première distribution de pains de la veille : M. Sperati a créé tout récemment un genre spécial de pain, se conservant bien, en vue de cette distribution matinale ; la deuxième distribution, beaucoup plus importante (4 fourgons), a lieu à 6 heures 1/2 ; en ville, les succursales de cette boulangerie affichent : « Pain très frais à 7 heures, 10 heures, 4 heures du soir et 8 heures. »

Une troisième boulangerie importante, celle qui fournit une grande partie des *hôtels*², a 4,000 petits pains frais prêts à 6 heures du matin et fait cinq distributions par jour à ses associés (6 h. du matin-9-11-3-6) ; les ouvriers ont tous les huit jours trente-six heures de repos payé, mais il a fallu, avec les nouvelles lois, augmenter leur nombre de 10. La qualité du pain a perdu, m'a-t-on dit ; mais la Société étudie actuellement une modernisation générale de l'établissement, dont le besoin se fait sentir, et l'installation de réfrigérants.

1860 ; elle a 33 ouvriers, 9 distributeurs, 4 cochers, 4 fourgons ; production, 30 quintaux environ ; 10-12 bouches de four ; 4 pétrins mécaniques. Les ouvriers travaillent environ 9 heures. Un gardien reste toute la nuit. Elle fait de 3 à 5 distributions par jour, suivant les associés. Cette boulangerie, dont l'installation est superbe, a fait construire récemment des fours perfectionnés ; cette année, elle doit installer, comme la précédente, une installation frigorifique pour la période des chaleurs.

1. Il y a, à Milan, 70 hôtels environ et une centaine de restaurants.

2. *Società anonima cooperativa del Pane d'albergo e d'osteria*, créée en 1874 ; elle a 25 ouvriers (en 3 équipes), travaillant 9-10 heures, 8 fours, 4 pétrins mécaniques ; elle travaille une vingtaine de quintaux de farine. Les fours sont éteints la nuit et rallumés le matin à 3 h. 1/2 ; le travail commence à 3 h. 3/4 (c'est une petite entorse à la loi). La levure employée est aussi la levure « biga ». On fait venir chaque jour de Maisons-Alfort (près de Paris), en grande vitesse, ce produit délicat qui n'est plus utilisable au bout de 1 ou 2 jours.

La boulangerie de l'*Union coopérative*¹, qui est située, comme les précédentes, dans un quartier excentrique, fait commencer la première distribution de pain frais à 5 h. 1/2, et, à 6 h. 1/2 ou 7 heures, ses vingt succursales en sont pourvues. On installera pour l'été des réfrigérants.

Et comme il ne faut pas s'en tenir aux grosses entreprises industrielles qui disposent de capitaux puissants et des avantages de la grande industrie, voici la description d'une boulangerie ordinaire de Milan, faisant uniquement le pain ordinaire et travaillant trois quintaux et demi de farine (ce qui est, à vrai dire, supérieur à la moyenne de Milan).

Le fournil est de plain-pied, comme presque tous à Milan, assez vaste pour qu'on y puisse évoluer à l'aise ; il est très élevé ; et un grand vitrage donnant sur l'air libre l'éclaire par en haut. Les deux fours sont chauffés au charbon et allumés dès le soir ; le pétrissage se fait mécaniquement. Il y a quatre ouvriers proprement dits ; trois autres font le service à domicile (il n'y a presque pas de porteuses en Italie) ; le patron et sa femme dirigent le travail, surveillent et tiennent la boutique.

Le travail commence à 4 heures du matin et dure jusqu'à 10 heures ; l'après-midi, il reprend quelques heures (de 4 h. à 7 h. 1/2 en hiver, de 6 à 9 en été) ; la durée totale est donc de dix heures environ. Le levain est rafraîchi trois fois : 4 heures matin, 11 heures, 4 heures soir ; les travaux préparatoires, le pétrissage et le façonnage sont faits dès le soir ; le matin, il ne reste plus qu'à enfourner : à 6 heures du matin, quatre fournées sont déjà cuites.

1. 17 ouvriers, plus 6 distributeurs (il y a 20 succursales), 7 fours, 2 pétrins mécaniques ; 25 quintaux de farine travaillés chaque jour. Le pétrissage se fait à 2 heures du matin (?) ; l'équipe proprement dite commence le travail à 4 heures.

La distribution à domicile commence à 7 heures (remarquons qu'elle pourrait commencer plus tôt, mais on trouverait les portes fermées) et dure jusque vers midi ; une deuxième distribution a lieu l'après-midi, de 2 h. 1/2 ou 3 heures jusqu'à 7 heures.

A Turin, d'après les renseignements que nous a donnés l'ancien président du syndicat patronal, on ne réchauffe le four que le matin¹ ; le pétrissage et le façonnage se font aussi le matin seulement ; certains hôtels ne reçoivent les petits pains frais qu'à 8 heures (et même le lundi à 9 h.). Le gros de la vente est à 10 ou 11 heures, et notre interlocuteur nous disait que les boulangeries ayant le plus souffert du changement avaient été les grosses boulangeries, parce qu'elles ne pouvaient produire suffisamment pour cette heure-là.

La loi n'a été appliquée rigoureusement qu'à partir des derniers jours de 1908 : jusque-là on ne commençait pas le travail avant 4 heures, mais certains travaux avaient encore lieu le soir jusqu'à minuit, comme le permettait l'ancien règlement municipal. Cela était dû surtout à l'existence de la catégorie des *grissinieri*, dont le travail avait lieu généralement de 2 ou 3 heures de l'après-midi à minuit, après le travail ordinaire, qui s'exécutait de 4 heures du matin à 2 ou 3 heures de l'après-midi : une cinquantaine de boulangeries (soit 1 sur 5) avaient cette organisation. Mais l'Inspection du travail prévint les patrons qu'à partir du 21 décembre 1908 il faudrait se conformer strictement à la loi et cesser tout travail à 9 heures du soir, et elle fit dresser les contraventions nécessaires pour obtenir le résultat désiré.

1. Il semble cependant qu'on l'allume souvent dès le soir.

Dès le 9 août 1908, jour d'entrée en vigueur de la loi, les patrons avaient adressé au maire une demande tendant à obtenir la fixation du commencement du travail à 2 heures du matin, en vertu de l'article 2 de la loi, pour les levains et les fours, et la prolongation du travail jusqu'à minuit pour les *grissini*. Cette deuxième demande était inadmissible, la loi ne permettant dans aucun cas une prolongation de l'horaire le soir : les ouvriers *grissinieri* eux-mêmes réclamèrent l'application pure et simple de la loi (ordre du jour du 23 août 1908). Quant à la première, la Giunta confia, conformément à la loi, au Dr Abba, directeur de l'Office sanitaire communal, le soin de faire les enquêtes et expériences nécessaires pour déterminer si elle était fondée. Celui-ci avait déjà fait en 1907, à la demande du Comité permanent du travail, des recherches de ce genre¹, mais il ne s'agissait à ce moment-là que de savoir si on pouvait laisser le levain quatre heures sans rafraîchissement (minuit-4 h.) avant le commencement du travail, tandis qu'avec la loi actuelle il y avait maintenant un intervalle de sept heures (9-4). Le Dr Abba avait entendu parler d'une solution très satisfaisante trouvée par un boulanger de la ville et appliquée avec succès par plusieurs de ses collègues : il s'agissait du *rafraichissement cumulatif*, consistant à préparer du premier coup le levain-chef avec toute la farine et toute l'eau employées généralement aux trois rafraîchissements successifs, et à supprimer les rafraîchissements intermédiaires ; il ne restait plus alors qu'à faire le matin, une heure avant le pétrissage proprement dit, un dernier rafraîchissement. Le Dr Abba fit des expériences à ce sujet : 3 kil. 800 de pâte détachés de la première fournée du matin furent, à 10 heures, mélangés à 20 litres d'eau et à

1. V. ci-dessus.

la quantité de farine nécessaire pour obtenir une pâte assez ferme ; cela demanda une demi-heure ; cette pâte fut ensuite abandonnée jusqu'au lendemain matin 4 heures, soit pendant dix-huit heures ; on fit alors un dernier rafraîchissement, suivi, à 5 heures, du pétrissage, et l'on enfourna à 7 heures. Des prélèvements d'échantillons furent faits dans les boulangeries employant ce système de travail et dans d'autres pratiquant comme autrefois les rafraîchissements successifs : l'acidité moyenne fut trouvée, à l'analyse, encore moindre dans le premier cas que dans le second ; cela amena le Dr Abba à se déclarer très partisan de ce système nouveau, dans lequel il voyait aussi une solution de la question du repos hebdomadaire. Pour les fours, il se rendit compte qu'on pouvait facilement les allumer dès le soir avec du bois dur à combustion lente et les porter le matin à la température voulue pendant le dernier rafraîchissement et le pétrissage. Il présenta les conclusions suivantes :

1^o On peut donc conclure qu'en adoptant le système du rafraîchissement cumulatif, il est possible, à toute époque de l'année, de supprimer les rafraîchissements intermédiaires ; par suite, il n'est pas nécessaire d'anticiper sur l'horaire fixé par la loi pour faire un rafraîchissement nocturne.

2^o Pour les motifs exposés ci-dessus, le soussigné estime que les conditions de l'industrie de la boulangerie ne sont pas telles à Turin qu'on doive autoriser une anticipation sur l'horaire pour le chauffage des fours.

Le 2 avril dernier (1909), le Dr Abba a bien voulu nous écrire : « A Turin (et d'une façon générale en Italie), l'application de la loi supprimant le travail de nuit n'a pas donné lieu à de graves inconvénients... Quant au pain, à son prix, à l'heure de vente, à la qualité, etc., rien n'est changé : les boulangers ont trouvé moyen de respecter la loi et de

satisfaire le public. Evidemment, c'était une simple question de bonne volonté. »

A Gênes — où le pétrissage se fait encore couramment avec les pieds et dure environ une heure et demie — on a adopté, après quelques tâtonnements, l'organisation suivante, qui semble avoir été indiquée par les ouvriers : à la fin du travail, c'est-à-dire vers 2 heures de l'après-midi, on met de côté une certaine quantité de pâte, variant de 2 kilos en été à 20 kilos en hiver ; vers 6 h. 1/2-7 heures, un ouvrier fait successivement deux rafraîchissements et passe la pâte aux cylindres : ce travail dure jusque vers 8 heures-8 h. 1/2 du soir ; on laisse alors la pâte à elle-même jusqu'au lendemain matin¹.

Les patrons étaient favorables à la loi, qui a été bien appliquée ; seule la classe des *fainotti*² s'est montrée mécontente, et des contraventions assez nombreuses ont été dressées contre eux ; l'autorité ne s'est pas laissé attendrir par leur situation, parce que leurs fournils étaient parmi les plus antihygiéniques de Gênes, ce qui n'est pas peu dire : elle a seulement consenti à retarder d'un an l'application d'un récent règlement municipal qui impose précisément pour les fournils un minimum de salubrité.

A Venise, le Dr Vivante³ nous écrivait récemment (31 mars 1909) que la loi avait été appliquée rigoureusement, mais au grand détriment de la qualité du pain ; le Conseil communal refusa d'accorder aux patrons l'anticipation de deux heures sur l'horaire normal que ceux-ci

1. Ces renseignements m'ont été donnés par un ouvrier ; je dois ajouter que le pain n'est pas si bon à Gênes qu'autrefois, mais un inspecteur d'hygiène m'a dit que cela reviendrait, pensait-il, avec le temps.

2. V. ci-dessus, p. 200.

3. Directeur des services d'hygiène municipaux.

demandaient pour les levains et les fours : le Dr Vivante et la Giunta étaient pourtant favorables à cette concession, que le premier estime indispensable en été : « Les levains abandonnés le soir vers 9 heures fermentent activement et donnent un pain acide ; et les fours, n'étant pas maintenus dans les conditions de chaleur voulues, doivent être réchauffés précipitamment le matin, en sorte que le pain des premières fournées subit une rapide cuisson extérieure au détriment de l'intérieur qui demeure presque cru. »

Il semble que la technique du pain soit à Venise très spéciale : l'enquête du Comité permanent du travail en 1907 avait déjà révélé des difficultés particulières à cette ville en ce qui concerne surtout le pain « vénitien » : on avait dit alors que les levains créeraient des ennuis pour ce pain si on les laissait à eux-mêmes toute la nuit ; quant aux fours, patrons et ouvriers étaient tombés d'accord pour demander une anticipation de travail de *cinq heures* pour les réchauffer. L'avenir dira s'il y a là des exigences techniques sérieuses ou seulement beaucoup de routine et de manque de savoir-faire.

A *Rome*, le Conseil communal a refusé également toutes les dispenses demandées ; les contraventions, très nombreuses au début, sont aujourd'hui très rares. Le pain n'est guère mis en vente qu'à 7 heures du matin, nous écrit-on de la municipalité ; cela semblera à beaucoup très suffisant. Mais il paraît qu'en été il n'était pas très bien levé et avait un léger goût acide.

A *Naples*, les patrons s'étaient montrés hostiles à la loi avant même qu'elle fût votée. La boulangerie y est très retardataire, elle est même restée en grande partie domestique (200 propriétaires de fours cuisent seulement le pain

que les familles leur apportent tout fait). On nous a dit que les autorités avaient fermé les yeux au début sur l'inobservance générale de la loi. Puis vint le désastre de Messine (28 décembre 1908), qui obligea les villes voisines à envoyer du pain aux survivants; Naples, malgré l'éloignement, consentit à en fournir à la condition de pouvoir travailler la nuit, ce qu'on accorda naturellement. Mais l'état de choses provisoire sembla vouloir s'éterniser, et la *Sveglia*¹ attira récemment sur ce point l'attention de l'Office du travail : celui-ci répondit² qu'il avait aussitôt envoyé au préfet des instructions sévères et réclama, pour arriver à un résultat satisfaisant, la collaboration des ouvriers.

Enfin, de *Palerme*, le Dr Lo Cascio³ nous écrit que la loi est bien observée et qu'aucune dispense n'a été accordée ; le pain cuit aux premières heures du matin est de qualité un peu inférieure ; le pétrissage se fait seulement le matin ; on a le pain frais, comme avant, vers 7 heures.

Les résultats ne sont, on le voit, que partiellement satisfaisants ; mais une réforme comme celle-là, tombant sur une industrie restée en beaucoup d'endroits très routinière, ne peut pas s'acclimater du jour au lendemain : ce n'est que peu à peu que se dégageront les meilleures formules et les meilleurs procédés ; il est déjà intéressant de noter les remarquables résultats obtenus, par exemple, à Milan.

1. Avril 1909.

2. *Ib.*, mai 1909.

3. Directeur des services municipaux d'hygiène.

CHAPITRE IV

La suppression du travail de nuit en Finlande ; les autres essais ; les projets actuels.

En dehors de la Norvège, du Tessin et de l'Italie, nous ne trouvons actuellement que la **Finlande** où la même réforme soit un fait accompli. Voici, d'après la traduction donnée par le Bulletin de l'Office international du travail¹, la loi qui fut promulguée l'an dernier :

Loi du 4 juin-22 mai 1908 sur le travail dans les boulangeries.

Article premier. — Dans les boulangeries où l'on fabrique le pain pour la vente, le travail est autorisé, sauf les exceptions prévues à l'article suivant, uniquement les jours ouvrables, entre 6 heures du matin et 9 heures du soir, par journée de vingt-quatre heures ; la veille des dimanches ou des jours de fête, le travail doit cesser à 6 heures du soir.

Art. 2. — Lorsque des circonstances particulières l'exigent, la municipalité ou l'autorité communale (*Kommunalnämnd*) a le droit d'autoriser, sur demande, le travail de nuit pendant dix jours ouvrables au plus par an. En pareil cas, elle

1. 1908, n° 4-5.

délivre chaque fois une autorisation écrite indiquant la nuit pendant laquelle le travail doit être exécuté.

Art. 3. — Dans les boulangeries, les ouvriers peuvent être employés au plus quarante-huit heures par semaine et jamais plus de dix heures par jour.

En dehors de ces limites, les ouvriers peuvent faire des heures supplémentaires pendant au plus cent heures par an, sans jamais travailler plus de dix heures par semaine. Il est tenu, à cet effet, un registre spécial qui doit être présenté à l'inspecteur du travail qui en fait la demande.

Le salaire dû pour les heures supplémentaires est majoré d'au moins 50 %.

En dehors des dispositions de la présente loi, celles des ordonnances spéciales existantes ou à venir sont applicables à la durée du travail des enfants, des jeunes ouvriers ou des femmes.

Art. 4. — Les ouvriers ne sont pas tenus d'exécuter, sauf accord spécial, des travaux de nuit ou des travaux supplémentaires aux termes des articles 2 et 3.

Art. 5. — Le salaire doit être payé en numéraire et non pas sous forme de logement ou autres avantages.

Art. 6. — Si le patron d'une boulangerie ou son représentant contrevient aux dispositions de la présente loi, il est puni d'une amende de 10 à 700 marcs.

Art. 7. — La présente loi est applicable également aux boulangeries et pâtisseries exploitées dans des hôtels, auberges ou confiseries ; elle ne saurait l'être pour les établissements non soumis à la déclaration prescrite par la loi industrielle.

Art. 8. — Des ordonnances administratives détermineront les prescriptions d'hygiène applicables à l'industrie de la boulangerie.

Art. 9. — Les inspecteurs du travail, conformément aux

prescriptions spéciales qui seront rendues ultérieurement, doivent surveiller l'application de la présente loi.

Art. 10. — Un exemplaire imprimé de la présente loi doit être, par les soins du patron, affiché en bonne place dans chaque atelier.

Art. 11. — La présente loi entrera en vigueur le 1^{er} juillet 1909¹.

Nous ne pouvons malheureusement pas donner, sur

1. Cette loi a été suivie du règlement suivant :

*Résolution prise par le Sénat, le 16 juillet 1908,
réglementant l'industrie de la boulangerie.*

Article premier. — Les boulangeries et pâtisseries soumises à la loi sur le travail dans les boulangeries ne peuvent être installées que dans des locaux acceptés par l'autorité sanitaire ou l'autorité communale du lieu.

Art. 2. — Les locaux de travail doivent être abondamment pourvus d'air et de lumière. Les fenêtres doivent être aménagées de telle sorte que, en plein jour, la pièce soit suffisamment claire pour que l'on puisse y travailler sans recourir à l'éclairage artificiel.

Chaque ouvrier occupé dans un local de travail doit avoir au moins 10 mètres cubes d'air; cet air doit être convenablement renouvelé.

Art. 3. — Les locaux de travail non plus que les entrepôts, couloirs et comptoirs qui en dépendent ne peuvent être utilisés comme dortoirs et réfectoires.

Art. 4. — Dans le voisinage immédiat du local de travail, il est aménagé une pièce où les ouvriers peuvent se laver, se changer et resserrer leurs vêtements de travail. Le patron est tenu de fournir, à ses frais, le savon et les essuie-mains en quantité suffisante; il doit les renouveler souvent.

Art. 5. — Le dortoir des ouvriers ne peut communiquer directement avec les locaux de travail.

Art. 6. — Le fournil doit être assez éloigné des cabinets d'aisances, de la décharge et de la fosse d'aisances, pour que les gaz délétères, les eaux de décharge ou autres impuretés ne puissent y pénétrer.

Art. 7. — Les murs et le plafond du fournil doivent être recouverts d'un enduit à l'huile ou d'une substance pouvant facilement se laver. Les tapis sont interdits dans le fournil.

Le sol ou ce qui le recouvre doit être uni ou imperméable à l'humidité.

Art. 8. — Le fournil doit être tenu en état de parfaite propreté; il

cette loi, beaucoup de détails. On sait que la Finlande est une principauté de 3 millions d'habitants rattachée politiquement à la Russie, mais ayant une certaine autonomie législative. L'enquête italienne de 1906¹ nous apprend que la lutte autour du travail de jour remonte à une quinzaine d'années; une proposition de loi fut présentée au Landtag en 1897; celui-ci ordonna (12 mai 1898) une enquête, qui fut fort mal faite; l'enquête italienne parle aussi d'un projet présenté au Sénat le 3 octobre 1899 par le Ministère de l'industrie, et qui supprimait le travail de nuit et le travail

doit être nettoyé à fond au moins deux fois par semaine et le sol balayé chaque jour ou mouillé. Tous les ustensiles employés pour la cuisson doivent être lavés chaque jour dès qu'on a cessé de s'en servir.

Art. 9. — Les locaux de travail ou les entrepôts ne peuvent être utilisés pour entreposer ou pour faire sécher des vêtements.

Art. 10. — La vapeur ne peut être employée à découvert dans le local du travail en vue de faire lever la pâte.

Art. 11. — Chaque local de travail doit être pourvu de crachoirs qui sont nettoyés chaque jour. Il est interdit de cracher sur le sol.

Art. 12. — L'usage du tabac, sous n'importe quelle forme, est interdit dans les locaux de travail et dans les entrepôts.

Art. 13. — Avant de se mettre au travail, les ouvriers boulangers doivent se laver soigneusement dans la pièce aménagée à cet effet et endosser un vêtement de travail propre, blanc, pouvant se laver, affecté exclusivement au travail et qui doit être changé au moins une fois par semaine.

Art. 14. — Les ouvriers atteints d'éruption cutanée, d'une affection de la peau, d'une maladie vénérienne, de tuberculose pulmonaire ou de toute autre maladie contagieuse, ne peuvent être autorisés à travailler dans les boulangeries ou pâtisseries, à moins qu'ils ne prouvent, par la production d'un certificat médical, que la maladie dont ils souffrent ne présente aucun danger de contagion ni aucun inconvénient.

Art. 15. — Un exemplaire imprimé de la présente ordonnance doit être, par les soins du patron, affiché en bonne place dans chaque local de travail.

Art. 16. — Toute infraction aux dispositions de la présente est punie d'amendes pouvant s'élever à 50 roubles au plus.

Art. 17. — La présente ordonnance entrera en vigueur le 1^{er} juillet 1908.

1. Pp. 8, 27 et 34.

du dimanche : c'est probablement là l'origine de la loi de 1908. Mais il semble qu'à Helsingfors la loi ait été devancée par un accord entre patrons et ouvriers, supprimant le travail de nuit à partir du 1^{er} juin 1905.

En 1904 furent publiés les résultats d'une enquête sur la situation des ouvriers : les femmes entraient pour *un tiers* dans le nombre des ouvriers. Le système du couchage chez le patron étant en vigueur, très peu d'ouvriers (10 %) étaient mariés. Le travail de jour était déjà la règle pour la moitié à peu près des ouvriers, mais cette proportion était plus faible dans les villes (1/3 à Helsingfors). La durée du travail était longue, surtout dans les villes : près des deux tiers des ouvriers travaillaient plus de 72 heures par semaine ; les locaux d'habitation et de travail laissaient fort à désirer dans beaucoup de cas ; la proportion générale des fournils souterrains était de 7 %, et pour les villes considérées séparément, de 14 %. L'état sanitaire des ouvriers ne semblait pas spécialement mauvais.

Il est intéressant d'ajouter que la Finlande fait une très forte consommation de pain : presque autant que la France ; mais c'est surtout du pain de seigle (7 huitièmes), comme dans toutes ces régions.

M. A. Morel nous dit que la boulangerie finlandaise était restée très primitive jusqu'à ces dernières années, que les machines commencent pourtant à être employées, et qu'il y a quelques fabriques de pain. Il ajoute que le pain de seigle se fabriquait plutôt le jour, et le pain de froment la nuit.

★
★★

A part la Finlande, nous ne trouvons plus que des projets : en Angleterre, en Autriche, en Hollande, en France.

Celui de la **Hollande** est peut-être celui qui a le plus de chances d'aboutir, car le discours du Trône de 1909 annonçait que le gouvernement prenait la chose en mains ; mais il y a déjà quelques années qu'on en parlait sans avancer. Déjà, à la fin de 1903, à Leiden, un Congrès national d'ouvriers boulangers s'occupait de la question, et il y avait déjà alors un projet gouvernemental établissant un horaire hebdomadaire maximum de 66 heures¹.

Il y avait en Hollande, au 31 décembre 1899, environ 13,000 patrons et 23,000 ouvriers boulangers ; un cinquième de ces derniers étaient mariés².

La consommation du pain est presque aussi forte qu'en France, mais comporte presque moitié de pain de seigle. Cette dernière sorte se mange surtout à la campagne, et le pain blanc dans les villes.

D'après M. A. Morel, la boulangerie est assez avancée : le pétrissage mécanique est presque général et les fours employés très perfectionnés (fours à air chaud, chauffés au charbon) ; chaque ville a une ou plusieurs grandes panifications, quelques-unes même produisant de la farine ; les grandes villes ont des boulangeries employant jusqu'à 100 sacs par semaine (près de 3.000 kilos de pain par jour) ; mais ces grandes fabriques, de même que les coopératives créées depuis quelques années, auraient généralement de la peine à vivre (sauf la coopérative de La Haye), leur pain étant de qualité inférieure, et les boulangers ordinaires maintenant d'ailleurs le prix très bas.

Le travail commence habituellement à 8 heures du soir, mais en réalité il est à peu près continu, car on fait le jour des biscuits et gâteaux.

1. *Sveglia*, avril 1904.

2. V. les résultats du recensement de 1899, publiés à La Haye en 1902.

Cueillons ces deux passages :

« Le gouvernement, sous l'influence des partis politiques, se voit contraint de proposer des lois réglementant les conditions sociales et économiques, qui sont désorganisées par la libre concurrence. »

Et un peu plus loin :

« Le gouvernement a déposé un projet de loi stipulant la suppression du travail de nuit (depuis 5 h. du soir jusqu'à 5 h. du matin). Cette proposition a été adoptée par les patrons et les ouvriers.

« Les fabricants de pain, dont le travail ne souffre pas d'interruption, ont protesté contre les dispositions de ce projet de loi, qui leur occasionnerait le doublement des équipes et des frais généraux.

« Les boulangers de pain de luxe ont également résisté contre l'abolition du travail de nuit, craignant que la consommation de pain de luxe ne diminuât quand on ne pourra plus en fabriquer pour le déjeuner.

« Malgré ces protestations, il est vraisemblable que le travail de nuit sera aboli par le vote prochain du projet de loi.

« Ce projet défend encore de travailler plus de soixante-six heures par semaine, sauf de rares exceptions ; le travail est absolument interdit pendant toute la journée du dimanche. »

L'auteur ajoute ailleurs que les grèves sont fréquentes en Hollande¹.

★
★★

Pour l'Angleterre, il faut signaler la proposition Wilkie,

1. Cf. ci-dessus, Partie générale, chap. V.

présentée le 11 avril 1906 à la Chambre des communes : elle réduit la durée du travail à quarante-huit heures par semaine dans les boulangeries et décide que cet horaire devra être compris entre 5 heures du matin et 2 heures de l'après-midi. L'enquête italienne, qui mentionne cette proposition, semble ne lui attribuer aucune chance de succès.

Une chose plus intéressante à noter, c'est que le travail de jour a déjà existé au *xix^e* siècle dans le Royaume-Uni¹ : l'expérience la plus importante est celle de l'*Écosse*, où, pendant les trente années 1860-1890, la *Federated Union of operative Bakers in Scotland* avait conquis presque partout le travail de jour (de 5 heures du matin à 2 h. 1/2) ; après 1890, la concurrence ramena le travail de nuit. Aujourd'hui, d'après M. A. Morel, « dans la plupart des grandes fabriques, le travail est fait la nuit ; mais, dans les petites boulangeries, le travail commence, selon les localités, à partir de 4 heures du matin et dure en moyenne huit heures par jour ». La semaine de travail varie de cinquante-deux à cinquante-cinq heures ; le travail est suspendu le dimanche, sauf pour les levains.

A *Londres*, en 1872, une expérience de travail de jour eut lieu, à la suite d'un accord entre patrons et ouvriers, dans quelques-unes des principales boulangeries ; les résultats étaient très satisfaisants, mais la concurrence ramena l'ancien système au bout de six mois.

Lors de la grande enquête de la « *Royal Commission on Labor* » en 1892, une vive agitation régnait en Angleterre pour obtenir des patrons le travail de jour au moyen de contrats collectifs ; d'autres croyaient une loi nécessaire. Cette enquête trouva le travail de nuit presque général,

1. Rappelons que l'enquête officielle anglaise de 1862 fixait seulement à 1824 le début du travail de nuit en Angleterre. Cf. ci-dessus, Partie générale, ch. I.

sauf dans le Staffordshire, où le travail de jour était la règle.

En 1899, un contrat collectif entre la *National Association of Masters Bakers*, pour les patrons, et l'*Amalgamated Union of Operative Bakers*, pour les ouvriers, a fixé l'horaire hebdomadaire maximum à 60 heures, y compris les repas, et a augmenté notablement les salaires¹.

En Angleterre, le travail est suspendu le dimanche.

★
★★

En Autriche, à la suite du Congrès international de Stuttgart, les députés socialistes ont déposé une proposition de loi assez originale : le travail de nuit est celui compris entre 9 heures du soir et 5 heures du matin ; d'autre part, la durée du travail ne doit pas dépasser, pour chaque ouvrier, dix heures (dont une heure de repos). Mais si un ouvrier travaille plus de six heures *de nuit*, la durée maxima de son travail se trouve réduite : 9 h. 1/2 pour 7 heures de nuit, 9 heures pour 8 heures de nuit ; on compte comme entière une heure entamée de plus du quart.

Dans les grandes boulangeries, le travail de nuit ne doit avoir lieu pour chaque ouvrier qu'une semaine sur deux ou sur trois.

Pour les levains et les fours, on permet une anticipation d'horaire au personnel nécessaire.

Les veilles de jours fériés, le travail peut être prolongé de deux heures ; les autres prolongations (deux heures par jour au maximum) ne peuvent avoir lieu que dix jours au plus par an.

Les heures supplémentaires doivent être payées le jour

1. V. l'enquête italienne, pp. 40-41 et 34.

une fois et demie et la nuit deux fois plus que les heures ordinaires.

La semaine de travail se compose de six jours ; mais le repos du dimanche peut être partiellement remplacé par un jour de remplacement.

L'horaire doit être affiché dans la boulangerie.

Les garçons de moins de 18 ans et les femmes ne peuvent pas travailler la nuit, ni plus de huit heures par jour.

Les contraventions sont punies d'amendes de 100 à 2,000 couronnes (106 à 2,125 francs) ou de prison (10 jours à 3 mois) ; en cas de récidive, seulement de prison.

★
★★

Nous arrivons enfin à la **France** ; voici le texte de la *proposition Godart*, déposée à la Chambre des députés le 24 février 1909 et distribuée le 19 mars :

Article premier. — La fabrication du pain est interdite la nuit, c'est-à-dire entre 9 heures du soir et 5 heures du matin.

Cette interdiction s'applique à tous les travaux qui, directement ou indirectement, concourent à la fabrication du pain.

Art. 2. — Les Conseils municipaux, après avoir entendu les syndicats ouvriers et patronaux ou, à défaut de syndicats, après avoir fait une enquête auprès des intéressés et après avis conforme de l'inspecteur du travail, peuvent autoriser, par délibérations qui doivent être renouvelées tous les quinze jours, le travail de nuit durant les fortes chaleurs.

Art. 3. — Lorsque la qualité spéciale du pain l'exige, les Conseils municipaux peuvent autoriser la préparation du levain à partir de 4 heures du matin. L'ouvrier chargé de ce travail ne peut y être astreint qu'une semaine sur deux, alternativement.

Art. 4. — En cas d'affluence extraordinaire telle que celle qui a lieu à l'occasion des foires, fêtes votives, etc., les Conseils municipaux peuvent autoriser, après avis conforme de l'inspecteur du travail, le travail pendant la nuit qui précède chaque jour de fête.

Art. 5. — Les établissements, quels que soient leur importance et le nombre des ouvriers employés, dans lesquels se fabrique le pain, sont soumis aux lois du 9 septembre 1848 et du 2 novembre 1892, modifiées l'une et l'autre par la loi du 30 mars 1900, et à la loi du 12 juin 1893.

Les inspecteurs du travail sont chargés d'assurer l'exécution de la présente loi. Les arrêtés pris dans les cas prévus aux articles 2, 3 et 4 doivent leur être transmis par les maires dans le plus bref délai.

Art. 6. — Les patrons qui ont, soit eux-mêmes, soit par l'emploi d'ouvriers, contrevenu aux dispositions de la présente loi ou des règlements rendus pour son exécution, sont poursuivis conformément aux articles 26, 27, 28 et 29 de la loi du 2 novembre 1892. Les pénalités prévues par ces articles leur sont applicables.

En cas de récidive, le contrevenant est, en outre, déchu pour cinq ans du droit d'éligibilité au Conseil des prud'hommes, au Tribunal de commerce, à la Chambre de commerce et au Conseil supérieur du travail.

Il ne peut, durant le même laps de temps, recevoir aucune distinction honorifique.

Art. 7. — La présente loi n'entrera en vigueur que six mois après la date de sa promulgation.

Dans les trois mois qui précéderont la mise en vigueur de la présente loi, le *Journal officiel* la publiera le premier de chaque mois, avec un avertissement rappelant la date de sa prochaine exécution.

M. Justin Godart eut l'occasion, il y a quelques années, comme adjoint au maire de Lyon, de s'occuper de l'organisation d'un bureau de placement municipal : c'est là qu'il put comparer la situation des ouvriers boulangers à celle des autres travailleurs et voir combien elle lui était inférieure.

Cette proposition de loi se trouve, d'ailleurs, coïncider avec une agitation soutenue qui a pris naissance dans le Midi : depuis près d'un an, les ouvriers boulangers de la Provence mènent campagne en faveur de la suppression du travail de nuit. Parallèlement, un collaborateur du *Petit Méridional* de Montpellier, le Dr Dumas, a publié, depuis l'automne dernier, une série d'articles en faveur de cette réforme¹. Il a reçu, publié et commenté de nombreuses lettres de patrons et d'ouvriers² et s'est mis, en particulier, en relation avec les organisateurs du Congrès de Narbonne, où l'on devait précisément étudier la réforme. L'accueil rencontré partout était, dans l'ensemble, très favorable.

Au contraire, la proposition de M. Godart a eu très mauvaise presse, tombant sur un public nullement préparé ; connue seulement le 19 mars, elle a amené chez les journalistes une explosion de verve aussi amusante que superficielle³ : « Mangerons-nous du pain rassis ? — Le pain rassis

1. V. en particulier *Petit Méridional*, 4 oct. et 22 nov. 1908, 3 janv., 28 févr., 7 mars et 11 avril 1909.

2. V. notamment 23 oct. 1908, 20 janv., 15, 17, 25 et 26 mars, 7 et 12 avril 1909.

3. Nous regretterions de n'en pas donner ici les plus remarquables spécimens :

LE PAIN RASSIS

M. le député Justin Godart a déposé une proposition de loi dans le but d'interdire le travail de nuit dans la boulangerie. « Chaque nuit, dit-il, des milliers et des milliers d'hommes, en d'étroits réduits surchauffés, dans des sous-sols, s'exténuent à une besogne dure. Et ce qu'ils font, dans le silence des villes endormies, comme s'il avaient à cacher quelque manipulation répugnante, c'est le pain ! » C'est en ces termes que

obligatoire. — Aimez-vous le pain rassis ? M. Justin Godart a conçu le projet de vous en faire manger tous les jours. — Le dernier four de M. Justin Godart. — La France au

M. Godart nous montre le bon et solide mitron qui nous donne notre pain quotidien. On pourrait croire que M. Godart est un ancien boulanger. M. Godart est avocat ; il fut même notre confrère au *Lyon Républicain* ; mais il a l'âme douce et généreuse ; il ne craint pas d'aller au-devant d'un four et, volontiers, il met la main à la pâte.

« La seule raison de la fabrication du pain la nuit, c'est la volonté de la clientèle qui a, depuis des années, l'habitude de recevoir son pain frais et croustillant de bonne heure, le matin ». Et c'est pour cela que « des milliers d'hommes en France passent leur vie, d'un bout de l'année à l'autre, dans le noir : noir du repos lourd pris le jour ; noir du métier pénible fait la nuit ». Le remède est simple : « Interdiction du travail de nuit dans la boulangerie ». Et voilà ! Nous mangerons du pain un peu dur, le matin et à midi, et du pain frais le soir. Quel mal y a-t-il à cela ? se demande M. Godart, homme de sens évidemment rassis.

Ce n'est pas assez et M. Godart se doit d'élargir sa proposition et de réclamer l'interdiction de tout travail la nuit : les journaux du matin se font la nuit, comme les petits pains : il y a aussi des chemins de fer qui circulent la nuit, etc. ; il faut que cela cesse. Il suffit de faire voter cet article premier et unique : « Tous les Français devront être couchés à 11 heures du soir au plus tard ».

Nous ne savons quel sort la Chambre réserve à la proposition Godart ; mais, adoptée ou rejetée, le député de Lyon peut affirmer qu'il n'aura pas perdu sa fournée. (*Echo de Paris*, 25 mars.)

SONNET

du travail de nuit.

M. Justin Godart est l'auteur d'une proposition de loi qui supprime le travail de nuit dans les boulangeries. (*Les journaux.*)

Torses nus, la serviette en pagne autour des reins,
Les geindres, d'un effort alterné qui se hâte,
Malaxent à deux poings, en ahanant, la pâte,
Dans la forte chaleur des fournils souterrains.

Chaque nuit ils sont là, s'essouffant aux pétrins,
Ayant pour réconfort (car le patron les gâte !)
Le litre de gros vin dont l'espoir les appâte
Et l'air du soupirail qui rafraîchit leurs crins.

Ils ne vont se coucher que quand l'aube se lève.
... Or, ce destin nocturne a percé comme un glaive
Le cœur d'un député, cœur débordant d'amour !

pain sec », tels sont les titres qui annonçaient au public la

Monsieur Justin Godart, qui ne veut rien entendre,
Tient que les boulangers devraient pétrir le jour :
— Cet homme, assurément, n'aime pas le pain tendre !

Louis MARSOLLEAU.
(*Figaro*, 4 avril.)

PROPOS D'UN PARISIEN

M. Justin Godart, député, est l'auteur d'une proposition de loi qui supprime le travail de nuit dans les boulangeries. Si cette proposition est adoptée — tout arrive — il faudrait dire adieu aux croissants croustillants, au pain doré qui craque sous la dent... Nous serons condamnés au pain rassis.

Remarquez qu'en principe cet excellent M. Godart a raison : le travail nocturne transgresse les lois de la nature. La nuit est faite pour dormir et point n'est besoin pour le reconnaître d'appartenir à l'école de Salerne ; mais si nous devons suivre scrupuleusement les lois naturelles, la vie, déjà difficile, deviendrait impossible, à moins de retourner à la civilisation primitive des Botocudos.

Car si la loi Justin Godart est votée, de nombreuses corporations, également condamnées au travail de nuit, voudront être traitées comme les boulangers. Les employés de chemins de fer prétendront passer, eux aussi, la nuit près de leur femme ; il n'y aura plus de trains de nuit. Les paquebots stopperont en pleine mer au coucher du soleil, les cochers de fiacre iront relayer tous les soirs, les concierges, réclamant le droit au sommeil, ne tireront plus le cordon après 10 heures du soir, les médecins refuseront tous secours aux malades après dîner, les cafés et les théâtres ne seront ouverts que pendant la journée...

Si M. Justin Godart rencontre, vers minuit, des apaches — les seuls travailleurs qui ne seront pas couchés — il appellera en vain un sergot protecteur. Il ne pourra même pas compter sur les chiffonniers qui, à pareille heure, dormiront sur les deux oreilles.

Au restaurant, M. Godart fera la grimace devant un poisson avarié, mais le garçon lui expliquera :

— Il n'y a plus de train de marée et, d'ailleurs, les Halles sont fermées la nuit.

Naturellement, il n'y aura plus de journaux, les rédacteurs, les compositeurs, les employés se mettant au lit comme tout le monde, à 9 heures du soir : les députés ne tiendront plus de séances de nuit, ce qui sera d'ailleurs autant de gagné pour tout le monde. Bref, la France, devenue une immense ville de province, ira se coucher avec les poules. Et, seuls, de misérables individus — savants, poètes, étudiants, etc. — oseront prendre, la nuit, cette liberté de plus en plus rare, de plus en plus paradoxale, qui est celle du travail.

Clément VAUTEL.
(*Matin*, 4 avril.)

réforme projetée. D'autres journaux se sont contentés d'in-

GAZETTE RIMÉE

TRAVAIL DE NUIT

M. Godart, député, demande une loi interdisant
aux boulangers de travailler la nuit.

Cette proposition part,
Certes, d'une bonne âme.
Nous n'en doutons pas, ô Godart !
Et chacun le proclame.
Et donc, parce qu'il fait la nuit
Le pain qu'il pourrait faire
Le jour, le geindre se détruit...
Possible, mon compère.
Mais, nous autres, Parisiens,
Ne voulons rien entendre,
N'étant du tout stoïciens.
Il nous faut du pain tendre.
Oh ! nous n'aurions à nos repas
Qu'une rassise croûte,
Que cela ne nous mettrait pas
L'estomac en déroute ;
Mais ces geindres en question
Ne sont pas — tu plaisantes —
La seule corporation
Qui soit intéressante ;
Et tu pourrais trouver ailleurs,
Pendant la nuit obscure,
D'aussi douloureux travailleurs
Et dont tu n'as point cure.

*
**

Je pense à tous ces maraîchers
Eminemment nocturnes,
Pendant que nous sommes couchés
Bien au chaud, dans nos turnes,
Qu'on rencontre par tous les temps,
Les neiges et les brumes,
Aussi bien hiver que printemps,
Charriant leurs légumes...
Car Paris, à peine éveillé,
Sent crier ses entrailles,
Et veut être ravitaillé
De fraîches victuailles.

Ils quittent le lointain faubourg
Aux heures idéales,
Pour arriver au point du jour
Sur le carreau des Halles.
Et les balayeurs, les boueux...
La nuit, sous les étoiles !...
Ils balaient fort peu, si tu veux,
Mais ils ont froid aux moelles.
Eh bien ! et ces bons bernatiers,
— Pour peu qu'on en médite, —
Godart, sont-ce là des métiers ?
Qu'est-ce que vous en dites ?
Il en faut pourtant. Hélas ! oui,
Et tu ne t'en dérites.
Et ce qu'ils ramassent la nuit
Ça n'est pas des pépites !...
Dirai-je nos vaillants sergots,
Tour à tour noctambules,
Qui, tout en fumant leurs mégots,
Nous gardent des crapules?...
Et ceux-là des chemins de fer ?
Ne sont-ils pas à plaindre,
En leur existence d'enfer,
Tout autant que les geindres ?
Que prennent-ils, les nuits d'hiver,
Sur leurs locomotives,
Tout en traînant les Anglais vers
De soleilleuses rives ?...
Sans aller si loin, tenez, nos
Braves typos encore,
Pour nous fabriquer des journaux,
Se couchent à l'aurore...
Et je leur tire mon chapeau,
Quand je pense, ô délire !
Qu'un d'eux veilla pour le *topo*
Que vous venez de lire !

Raoul PONCHON.
(*Journal*, 5 avril.)

interviews impartiales. Quelques-uns aussi se sont montrés favorables (*l'Humanité*, le *Petit Méridional*, *l'Express de Lyon*, la *Démocratie du Sud-Est...*).

Le Congrès de Narbonne a eu lieu du 15 au 17 avril, Congrès exclusivement ouvrier¹; il groupait les représentants d'une cinquantaine de villes de toute la France; on y a décidé de soutenir la proposition Godart en en retranchant ce qui avait trait aux dérogations et d'entreprendre une agitation générale dirigée par la Fédération de l'alimentation elle-même; on a même envisagé l'éventualité d'une grève générale de la profession, au cas où le Parlement tarderait à voter la loi.

Les patrons, de leur côté, n'ont pas tardé à comprendre que la question valait la peine qu'on s'en occupât. A Lyon, ils avaient déjà discuté à ce sujet le 27 février et conclu que la réforme ne serait admissible qu'en interdisant le travail de nuit même aux patrons; dans une autre réunion (16 avril), presque tous les membres présents du Syndicat (une centaine) se prononcèrent contre le projet; mais ce n'est pas le dernier mot des patrons lyonnais, car la question est encore à peine connue, et déjà pourtant un certain nombre parmi eux sont ardemment partisans de la réforme. A Besançon, la Chambre de commerce est favorable. Enfin la Chambre de commerce de Paris a chargé un de ses membres, M. Sauvage, de faire un rapport sur le sujet, et celui-ci a envoyé un questionnaire aux principaux syndicats patronaux de France.

1. Le Dr Dumas y avait été invité, et il y fit un discours fort applaudi; mais au cours d'une séance il crut devoir protester contre le discours, trop révolutionnaire à son gré, d'un des militants de la Confédération générale du travail : il s'ensuivit une discussion, et des paroles regrettables furent prononcées, qui amenèrent le Dr Dumas à se retirer.

CONCLUSION

Un courant important existe donc à l'heure actuelle en faveur de la suppression du travail de nuit dans la boulangerie. Cela prouve que la réforme est désirable, et aussi qu'elle est possible.

Désirable, nous savons maintenant pourquoi. Quelle qu'ait pu être la pression exercée sur les pouvoirs publics par la force d'organisations ouvrières puissantes, comme en Italie, les ouvriers à eux seuls ne seraient pas arrivés à imposer toutes ces lois. Mais la question fut posée, et l'opinion publique, les gouvernements, souvent aussi les patrons, comprirent qu'il fallait s'efforcer de la résoudre, et non l'éluder.

Cela était possible d'ailleurs, comme les faits l'ont montré : la Norvège vit sous le régime du travail de jour depuis près de vingt-cinq ans ; on y mange, il est vrai, beaucoup moins de pain qu'en France ; encore est-ce, pour les quatre cinquièmes, du pain de seigle ; mais il ne faut pas oublier que dans les villes se fait maintenant une consommation considérable de pain français et de pain viennois. Et l'organisation nouvelle ne semble pas avoir nui à la boulangerie, car tandis que la consommation du pain diminuait en France, elle n'a cessé de croître en Norvège, passant de 122 kilos par tête et par an dans la période 1881-1890 à 163 kilos pour

1901-1905¹. Les patrons firent une certaine opposition aux différentes lois qui se sont succédé, mais le public n'en a fait aucune. En 1906, pour satisfaire un certain nombre de patrons et d'hôteliers fournissant la clientèle riche, on a atténué la législation antérieure en permettant de commencer le pétrissage à 5 heures du matin au lieu de 6 : on voit que ce n'est pas encore le rétablissement du travail de nuit ; le régime actuel semble avoir, du reste, chance de durer.

Quant aux autres pays, le changement est encore trop récent pour qu'on puisse en connaître les résultats définitifs. Au Tessin, diverses difficultés, notamment un recours adressé au Conseil fédéral, ont suspendu longtemps l'application complète de la loi : là encore, l'opposition venait non pas du public, mais de quelques patrons et hôteliers. En Italie, la loi qui a supprimé le travail de nuit dans la boulangerie est en vigueur depuis le 9 août 1908 ; on peut dire qu'elle est à l'heure actuelle vraiment appliquée dans l'ensemble, ce qui vaut déjà la peine d'être noté ; la plupart des Conseils communaux des grandes villes semblent même avoir refusé d'accorder les dérogations qui étaient en leur pouvoir. Mais il y a plus : dans certaines villes importantes (Turin, Milan...), la réforme est plus vieille ; en sorte que tout de même nous pouvons faire, dès à présent, quelques constatations intéressantes.

★
★★

Et d'abord, comment s'est faite la transition ? Evidemment, il y eut au début une période de désarroi : les patrons, avec une imprévoyance qu'il faut signaler, ne s'étaient pas préparés, malgré qu'on leur en eût laissé le temps ; dans certains cas, à Turin par exemple, ç'avait été probablement

1. V. plus loin le tableau reproduit en annexe.

un calcul : il fallait démontrer que le travail de jour était impraticable, et les moyens employés dans ce but empêchent de discerner exactement les maux qui étaient vraiment inévitables. Partout où l'on introduira cette réforme, il est à prévoir que les premiers jours d'application, voire les premières semaines, apporteront quelques désagréments au public : le pain, fait hâtivement, sera mal levé, mal cuit ; il ne sera pas prêt à l'heure habituelle, ou bien l'approvisionnement sera insuffisant : ouvriers et patrons seront sur les dents... Ces inconvénients, s'ils sont passagers, ne constituent pas un obstacle sérieux.

Le sont-ils ?

Oui, lorsque la boulangerie s'en donne la peine. Nous ne critiquerons pas, bien que de nombreux hygiénistes l'aient fait, ce goût poussé quelquefois un peu loin du pain absolument frais, voire chaud ; nous admettrons même volontiers que certaines formes de pain ne sont pas mangeables à moins d'être très fraîches. Mais l'exemple de la Norvège et de l'Italie permet d'affirmer qu'avec la suppression du travail de nuit on peut avoir du pain frais entre 7 et 8 heures du matin ; on peut même en avoir à Milan dès 6 h. 1/2.

Car un point sur lequel il faut insister, c'est qu'il n'y a pas, dans l'industrie du pain, une technique intangible et uniforme qui serait arrivée à son dernier point de perfectionnement et imposerait des lois rigides aux boulangers des pays civilisés. Rien n'est plus souple au contraire, plus variable de pays à pays, et plus modifiable, que cette technique. Il y a une telle diversité dans les procédés, qu'un boulanger de Bordeaux, de Marseille ou de Lille qui vient à Paris est obligé — la chose est bien connue — de faire en quelque sorte un nouvel apprentissage ; de même en Italie : Milan ne fait pas le pain de la même façon que Venise,

et le travail en usage en Sicile est encore différent. Lorsque la population d'une région s'est attachée à une sorte de pain, il serait regrettable de l'en priver; mais on peut se demander si ces goûts particuliers ne sont pas souvent une simple habitude, et si, par exemple, les populations du Midi de la France ne seraient pas aussi heureuses à manger du pain fait avec des levains plus actifs ou des pâtes moins fermes ou des fournées moins grosses; car il y a vraiment quelque chose de stupéfiant à entendre soutenir par des patrons et par des ouvriers qu'il faut, à Cette par exemple, de six à huit heures pour une fournée de pain.

En réalité, la boulangerie est restée, dans beaucoup d'endroits, extrêmement routinière; et pourquoi le lui reprocherait-on, si le public s'en arrange? Mais du moins pouvons-nous considérer comme établi que cela changerait facilement le jour où il y aurait un intérêt à ce changement. La boulangerie italienne avait fait, depuis quelques dizaines d'années, des progrès considérables, lorsque la loi est venue supprimer le travail de nuit; le résultat s'est traduit par de nouvelles recherches et de nouveaux progrès: on a fait des expériences sur les levains et les levures, on a appris à les mieux connaître, et l'on a vu qu'ils se prêtaient à des combinaisons très diverses, qu'une certaine levure, appelée en italien « biga¹ » était d'un emploi spécialement commode, et que d'ailleurs on pouvait, avec un appareil très simple et peu coûteux, laisser, pendant des heures, le levain sans surveillance. Des techniciens, comme M. Sperati, directeur de la boulangerie qui fournit les restaurants de Milan, comme aussi le Dr Luraschi, ont étudié et créé des pains

1. On en fabrique, d'ailleurs, près de Paris.

qui durcissent très lentement et qui ont leur maximum de qualités douze heures après la sortie du four¹.

★
★★

La réforme entraîne, cela est vrai, des frais supplémentaires pour les patrons boulangers. Il y en a qui sont inévitables : ainsi, lorsque les patrons emploient au portage du pain, le jour, les ouvriers qui ont déjà travaillé toute la nuit — en France, c'est le cas, par exemple, à Nîmes, — il faudra bien, si l'on supprime le travail de nuit, avoir un personnel spécial pour cette distribution ; mais c'est une nécessité que, dans l'intérêt des ouvriers boulangers, il faut bénir.

D'autres frais sont facultatifs, et les patrons n'y sont poussés, dans la plupart des cas, que par la concurrence. Ainsi, à Milan, plusieurs grandes boulangeries ont augmenté leur personnel : cette augmentation était due d'ailleurs en grande partie à la loi sur le repos hebdomadaire, contemporaine de celle qui nous occupe. Mais il est clair que, la forte vente du pain ayant généralement lieu partout avant midi, la limitation des heures de travail provoquera dans certains cas des augmentations de per-

1. Aux Etats-Unis, on a bien compris l'intérêt de ces recherches. Voici ce que dit sur la boulangerie le commentateur du recensement industriel de 1905 : « On a apporté beaucoup de perfectionnements aux méthodes suivies dans cette industrie. Quelques-unes des boulangeries les mieux installées ont des laboratoires où sont analysés des échantillons de farines au point de vue de la quantité de gluten, de la couleur, etc. Des expériences sont faites avec différentes marques, et l'on essaie des mélanges méthodiques. On détermine avec soin la quantité d'eau nécessaire pour obtenir une pâte de la consistance voulue. Le développement de la pâte est également étudié, et des expériences sont faites sur les levains. Là où les boulangers n'ont pas de laboratoire, ils peuvent consulter des chimistes ou d'autres experts, qui se font une spécialité des problèmes de la boulangerie. » (*Manufactures 1905*, Part. I, p. cxxxiii, Washington, 1907.)

sonnel, parce qu'on voudra produire pour une heure donnée une quantité de pain dont la fabrication se répartissait, auparavant, sur toute la nuit. Il en sera ainsi surtout pour des boulangers faisant exclusivement, par exemple, les petits pains de luxe pour les hôtels : on a vu qu'à Lugano et Locarno, ces boulangers-là avaient été les plus hostiles à la loi.

Le perfectionnement et l'augmentation de l'outillage sont aussi une conséquence indirecte de la suppression du travail de nuit, pour la même raison : on cherche à produire le plus vite et le mieux possible. A Turin, qui compte 250 boulangeries, le nombre des pétrins mécaniques avait, après six mois de travail de jour, augmenté de plus de 70. Un certain nombre de boulangers italiens font construire de nouveaux fours et choisissent des modèles perfectionnés et coûteux¹. Une installation frigorifique pour la période des fortes chaleurs est également assez onéreuse, même si l'on se contente de glace naturelle.

Mais si la boulangerie suit ainsi, en retardataire, le chemin tracé par les autres industries, il faut s'en réjouir : le public a intérêt à ce que la production, là comme ailleurs, soit organisée méthodiquement.

Une objection vient aussitôt à l'esprit : le prix du pain augmentera. Elle est fortifiée par l'exemple de l'Italie, où cette augmentation s'est effectivement produite dans un certain nombre de villes, à la suite de la suppression du travail de nuit. Mais il faut y regarder de plus près : en 1906, l'enquête officielle italienne, s'étant renseignée sur 13 villes où le travail de nuit était déjà aboli depuis un temps plus ou moins long, n'en signalait qu'une où le prix du pain avait

1. Un four à deux bouches se chauffant au charbon coûte couramment 10,000 francs.

été augmenté¹. Au contraire, à partir de la fin de 1907, les cas d'augmentation se multiplient, et le député Greppi, qui était favorable à la réforme, le reconnaît lors de la discussion à la Chambre (19 décembre) : « Le renchérissement du pain, dit-il, s'est réellement produit, mais on l'a supporté, et je crois que momentanément on ne pourra pas l'éviter complètement; mais les prévisions des techniciens permettent de croire qu'il sera de courte durée, tandis que le progrès restera définitif. »

N'est-ce même pas trop accorder? Peut-on vraiment mettre sur le compte de la suppression du travail de nuit les augmentations constatées? Dans une certaine mesure, peut-être; car la boulangerie italienne a été évidemment très éprouvée par l'application simultanée de deux grosses réformes : le travail de jour et le repos hebdomadaire; elle aura encore besoin de quelque temps pour reprendre tout à fait son aplomb. Mais, vraiment, nous n'avons pas besoin de longues démonstrations pour décharger la réforme du travail de jour des accusations dirigées contre elle, alors que l'histoire du trust du blé est encore fraîche dans toutes les mémoires et qu'on a constaté une augmentation *générale* du prix du pain. Le renchérissement du pain ne date pas de ces derniers mois : dès la fin de 1907, l'organe des patrons boulangers de Milan le signalait comme un phénomène général ressenti non seulement en Italie, mais en Allemagne, en France, en Angleterre, et même en Russie, Turquie et Roumanie; il en donnait pour causes principales la diminution de la production du grain dans les trois derniers pays que nous venons de citer, le protectionnisme douanier excessif, enfin la formation des trusts du grain et des moulins. Il s'agit donc surtout d'un renchérissement du

1. P. 101.

grain se répercutant sur le pain, et c'est bien ainsi que présentaient la chose *tous* les syndicats patronaux italiens qui élevaient le prix du pain, même ceux qui citaient les lois sociales parmi les causes secondaires du renchérissement. Le même journal faisait, du reste, remarquer que le renchérissement avait atteint ces dernières années non seulement le pain, mais la plupart des autres denrées de première nécessité¹.

*
**

S'il est impossible d'affirmer que la suppression du travail de nuit amène une hausse sensible — et surtout une hausse durable — du prix du pain, il est, par contre, établi qu'elle a pour les ouvriers boulangers les plus heureux résultats.

Tout le monde en Norvège reconnaissait, lors des débats de la dernière loi, en 1906, que la situation des ouvriers avait été considérablement améliorée à tous les points de vue depuis la réforme.

En ce qui concerne l'Italie, de même, il semble que les dirigeants des ouvriers ne se sont pas trompés lorsqu'ils ont vu dans la suppression du travail de nuit quelque chose comme la rédemption de leur classe ; les ouvriers en ont conscience, car ils tiennent à conserver ce travail de jour pour lequel ils ont si longtemps combattu : il est dur de se lever à 3 heures du matin en hiver pour faire un trajet quelquefois long à pied, car les tramways ne marchent pas si tôt ; il est dur aussi de travailler dans un fournil, en été, aux heures les plus chaudes du jour ; et pourtant les

1. *Esercente*, 10 oct., 15 et 29 déc. 1907, 10 juillet 1908, et 1909, *passim*.

ouvriers préfèrent encore ce régime à l'ancien. Ils ont l'impression de la liberté recouvrée, ils sont devenus des travailleurs comme les autres, pouvant se mêler à la vie familiale et sociale. Tous n'usent pas de cette liberté d'une façon exemplaire : ces hommes de nuit éprouvent un peu l'ivresse du grand jour ; et libres dans bien des cas avant la fin de l'après-midi, inaccoutumés encore à cette nouvelle vie, ils passent trop souvent ces quelques heures dans l'insouciance du cabaret.

Faut-il s'en inquiéter, ou bien leur faire un peu crédit ? L'exemple de Parme et de Turin est, à cet égard, rassurant.

A Parme, les 250 ouvriers boulangers travaillent de jour depuis sept ans (16 juin 1902) ; au début, nous disait l'ancien secrétaire de la Fédération, Ennio Astorri, les ouvriers avaient comme la sensation d'une nouvelle vie, et ils se laissaient aller à en jouir : le nombre des ivrognes augmenta rapidement. Mais au bout de quelques mois, ils avaient pris des habitudes nouvelles : on organisa pour eux des conférences ; plusieurs se marièrent et le nombre des ivrognes tomba très au-dessous de ce qu'il était au temps du travail de nuit. L'enquête officielle de 1906 constatait que le nombre des illettrés diminuait rapidement aussi, parce que les ouvriers pouvaient suivre les écoles du soir.

Même chose à Turin, où le travail de jour règne effectivement pour plus de 2,000 ouvriers depuis trois ou quatre ans. Le secrétaire du syndicat local, Carlo Bobba, nous décrivait avec une conviction profonde et enthousiaste les effets surprenants de la réforme : les rixes sanglantes, si fréquentes autrefois, les coups de couteau, la débauche avaient en grande partie disparu. Le physique avait gagné aussi ; lorsqu'on couchait chez les patrons, les maladies de peau, la gale étaient fréquentes ; mais aucun cas, depuis quatre ans, ne s'était présenté. Les mariages étaient devenus nombreux,

et on avait vu avec surprise des célibataires endurcis prendre femme lorsqu'ils avaient vu la possibilité de se créer un foyer¹. Aux écoles du soir, cinq ouvriers boulangers de 18 à 25 ans avaient, en 1907, remporté des premiers prix. Le ministre ayant chargé quelqu'un, la même année, d'aller voir à Turin les effets du travail de jour, celui-ci s'adressa à la municipalité et à la police, où on lui déclara que les arrestations de boulangers adonnés à la « mala vita », à la mauvaise vie, avaient diminué de 60 %. Aussi le député Bertesi disait-il à Bobba : « Jamais je n'aurais cru que le travail de jour transformerait ainsi une classe de travailleurs. » Nous les avons vus nous-même plusieurs fois le soir, calmes et gais, dans la vaste salle de leur syndicat où les disputes jadis étaient continuelles, et le Dr Abba, directeur des services d'hygiène de Turin, nous a confirmé cette véritable transformation.

★
★★

La réforme, en Italie, est bonne et viable. On la modifiera peut-être, soit pour lui donner plus de souplesse, soit pour la rendre plus radicale si l'avenir montrait la possibilité de fixer le commencement du travail à 5 ou 6 heures seulement, ce qui ferait, pour les ouvriers, une grosse différence. Mais l'opinion très nette que nous avons recueillie de personnes autorisées, c'est celle-ci : « Non si ritornerà più all' antico », on ne retournera plus au régime d'autrefois.

Quant aux pays où règne encore le travail de nuit,

1. Citons un mot typique, prononcé récemment en France :

Une femme à qui l'on demandait si elle pourrait, sans nuire à son ménage, prolonger son travail dans une maison bourgeoise, répondit : « Oh ! madame, aussi tard que vous voudrez ; je n'ai pas d'intérieur : je suis la femme d'un ouvrier boulanger. »

comme en France, une semblable réforme a-t-elle des chances de succès ? Le premier accueil fait par les journaux à la proposition de loi de M. Godart laisse prévoir de vives hostilités. A Paris surtout, la chose semble impossible à beaucoup, parce que le public est plus raffiné, plus exigeant qu'ailleurs : la déplorable organisation de l'industrie de la boulangerie dans la capitale n'est pas non plus pour faciliter les choses. Enfin, en ces temps où l'on parle beaucoup de solidarité, il y a encore trop de gens qui n'en voient pas les applications pratiques : « Que nous oppose-t-on ? disait dès 1901 M. Raoul Jay au Conseil supérieur du travail : rien de plus, en réalité, que les caprices ou les habitudes prises par la clientèle. L'ouvrier boulanger travaille toutes les nuits. Ce travail inhumain risque d'abrégér son existence, d'épuiser prématurément ses forces. Que voulez-vous y faire ? Ne faut-il pas que tous les matins le Parisien puisse tremper dans son café au lait un pain mollet¹ ? » Nous savons, du reste, que ce sacrifice n'est même pas nécessaire : on lui demande seulement d'envisager sans terreur l'éventualité de légers changements d'habitudes, et de regarder d'un peu plus près, avec un œil sympathique, la situation qu'il a laissée s'établir pour l'ouvrier boulanger.

1. Conseil supérieur du travail, 10^e session, juin 1901, p. 10.

ANNEXE

TABLEAU DE LA CONSOMMATION DU PAIN
EN EUROPE ET AUX ÉTATS-UNIS
(d'après Sundbärg).

ANNEXE. — Tableau de la consommation du pain en Europe et aux États-Unis,
d'après Sundbärg.

	1881-1890	1891-1895		1896-1900		1901-1905				
			From.	S.		From.	S.		From.	S.
Belgique.	240	274	200	74	271	199	72	311	230	81
Danemark	256	287	63	224	260	63	197	308	85	223
Allemagne.	211	230	86	144	240	87	153	245	94	151
France	257	253	215	38	250	215	35	236	206	30
Finlande.	159	179	20	159	207	26	181	231	32	199
Pays-Bas	201	202	107	95	211	114	97	225	114	111
Suisse.	204	212	195	17	209	194	15	221	207	14
Russie.	173	172	39	133	179	41	138	199	60	139
Suède.	167	175	51	124	176	52	124	185	65	120
Espagne.	150	148	125	23	154	130	24	182	154	28
Autriche-Hongrie	157	176	111	65	158	98	60	173	108	65
Grande-Bretagne et Irlande.	164	167	165	2	160	158	2	165	163	2
Norvège.	122	134	28	106	156	31	125	163	34	129
États des Balkans.	164	136	112	24	142	113	29	152	127	25
Italie	120	121	117	4	119	116	3	150	148	2
Portugal.	102	101	72	29	96	68	28	83	54	29
Europe	179	183	105	78	183	103	80	197	115	82
Eur. occidentale Nord-Ouest.	187	200	117	83	201	114	87	212	122	90
Eur. occidentale Sud-Ouest.	183	180	157	23	178	156	22	187	167	20
Europe occidentale totale. .	185	192	133	59	192	131	61	203	140	63
Europe orientale	169	168	62	106	170	61	109	188	78	110
États-Unis	138	129	119	10	126	118	8	161	153	8

Ces chiffres sont fournis par G. Sundbärg (*Aperçus statistiques internationaux*, onzième année, Stockholm, Norstedt, 1908); ils représentent, en kilos, la consommation moyenne annuelle, par tête d'habitant, du

froment et du seigle. Pour la première période, on n'a que le chiffre global ; pour les autres, celui-ci est suivi des chiffres se référant au froment et au seigle séparément. L'auteur ne prétend pas donner une statistique de la consommation du *pain*, mais bien de celle du froment et du seigle pour tous usages (sauf l'ensemencement) : nourriture des hommes et du bétail, industrie... Mais comme l'usage de beaucoup le plus considérable est le pain, ces chiffres restent, à notre point de vue, d'un très grand intérêt.

Nous rappelons que les statisticiens calculent généralement que 100 kilos de blé donnent 100 kilos de pain, la perte du son étant à peu près compensée par l'adjonction d'eau. En sorte qu'on peut considérer que les chiffres donnés ici valent pour la consommation du pain, et sont seulement un peu trop forts.

L'Europe orientale comprend la Russie d'Europe (sauf la Finlande), la Hongrie, la Galicie et la Bukovine, la Bosnie et l'Herzégovine, les États balkaniques ; l'Europe occidentale comprend le reste et se divise en deux : la partie sud-ouest comprend la France, l'Italie, l'Espagne et le Portugal. « Ainsi, dit M. Sundbärg, l'Europe du nord-ouest renferme les peuples *germaniques* de notre partie du monde, l'Europe du sud-ouest est presque exclusivement *latine* et l'Europe orientale renferme la grande masse des peuples *slaves* ainsi que quelques autres. »

On remarquera que la consommation du pain a baissé très notablement en France depuis vingt-cinq ans, alors qu'elle augmentait dans l'ensemble de l'Europe et aux États-Unis : la France est passée du premier rang au troisième, puis récemment au quatrième. Le même phénomène s'est produit pour les États des Balkans et le Portugal : les premiers ont perdu cinq rangs. Au contraire, la Belgique a gagné deux rangs, l'Espagne trois et la Finlande six.

BIBLIOGRAPHIE

Les ouvrages fondamentaux à consulter sont :

L'enquête de l'Office du travail italien : *Inchiesta sul lavoro notturno dei fornai* (Rome, Bertero, 1906).

Dr Zadek, prakt. Arzt in Berlin : *Hygiene der Müller, Bäcker und Konditoren*, dans le *Handbuch der Hygiene* de Weyl, 23. Lieferung (Iéna, G. Fischer, 1896. — La livraison se vend séparément).

Dr Epstein in München : *Die Krankheiten der Bäcker*, dans le *Handbuch der Arbeiterkrankheiten* de Weyl, XL (Iéna, G. Fischer, 1908).

A. Morel : *Histoire de la Boulangerie en Europe* (en cours de publication dans le journal « La Défense de la Boulangerie », Paris, 23-25, rue Jean-Jacques Rousseau).

Le compte rendu du Congrès international des ouvriers boulangers à Stuttgart : *Erster internationaler Kongress der Bäcker, Konditoren u. verw. Berufsgenossen*, abgehalten zu Stuttgart am 24. u. 25. August. 1907 (Hambourg, O. Allmann, 1907).

La proposition de loi présentée à la Chambre par MM. Justin Godart, Emile Bender (Rhône), Louis Dumont (Drôme), Victor Fort, Colliard, députés. (*Proposition de loi tendant à interdire le travail de nuit dans la boulangerie*. — Ch. des dép., n° 2336, annexe au procès-verbal de la 2^e séance du 24 février 1909.)

Pour ce qui concerne la **Norvège**, la traduction des lois de 1897 et de 1906 se trouve dans l'*Annuaire de la Législation du travail* (t. II, p. 377, et t. X, p. 341) ; celle de 1906 est aussi traduite dans le *Bulletin de l'Office international du travail*, t. VI., p. 322. Les textes originaux des cinq lois successives sont dans le *Norsk Lovtidende* (22 juin 1885, 20 juillet 1894, 12 août 1897, 27 mai 1899 et 25 avril 1906). Nous nous sommes servi en outre des documents suivants, relatifs à la loi de 1906 :

Le rapport ministériel accompagnant le projet du gouvernement : *Ot. prp. nr. 41 (1904-1905), Handels- og industridepartementets indstilling af 13de juli 1905...*

Le rapport de la Commission : *Indst. O. VII (1905-1906), Indstilling fra den forstaerkede socialkomite...*

Les débats parlementaires : *Forhandlinger i odelstinget*, 20 et 21 mars 1906, et *Forhandlinger i lagtinget*, 3 avril 1906.

Pour le Tessin : le compte rendu des débats du Grand Conseil : *Processi verbali del Gran Consiglio della Repubblica e Cantone del Ticino*, publié en volumes, après chaque session du Grand Conseil, à Bellinzone.

Le journal bi-hebdomadaire *L'Aurora* (Lugano) et les journaux quotidiens *Azione* (Lugano), *Corriere del Ticino* (*ib.*), *Dovere* (Bellinzone), *Gazzetta ticinese* (Lugano), *Popolo e Libertà* (*ib.*).

Pour l'Italie : *La Svegilia* (Milan), organe mensuel de la Confederazione italiana fra i Lavoratori dell' Arte bianca (ouvriers boulangers notamment).

Le journal commercial *L'Esercente* (Milan).

Bollettino dell' Ufficio del Lavoro (Rome, Bertero, — paraît tous les mois depuis avril 1904).

Atti del Consiglio superiore del Lavoro : 7^e, 8^e, 9^e et 10^e sessions (*ib.*).

Les documents parlementaires (*Atti parlamentari*) : proposition Bertesi, 14 mai 1907 (*Camera dei deputati*, n. 744); rapport de la Commission, 27 juin (*ib.*, n. 744-A); séance de la Chambre, 29 juin; projet gouvernemental, 28 nov. (*Cam. dep.*, n. 859); rapport de la Commission, 10 déc. (*ib.*, n. 859-A); séance de la Chambre, 19 déc.; transmission au Sénat (*Senato*, n. 731-urgenza); rapport de l'Office central, 23 déc. (*ib.*, n. 731-A-urgenza); séances du Sénat, 30 déc. 1907, 18 et 19 mars 1908.

[Le Bulletin de l'Office du travail italien a publié comme supplément n° 6, sous le titre *Abolizione del lavoro notturno nell' industria della panificazione*, le texte de loi du 22 mars 1908, l'exposé des motifs du gouvernement et la très intéressante enquête complémentaire faite par le Comité permanent du travail en 1907.]

Les comptes rendus de congrès, notamment : 1^o *Congresso generale dei lavoratori prestinai d'Italia*, Brescia, 10, 11 e 12 dicembre 1883 (Brescia, tipographia sociale operaia, 1884) — *Quarto congresso dei*

lavoranti panattieri ed affini, Genova, 1902 (Milan, 1902) — *Quinto congresso nazionale dei lavoratori dell' Arte bianca, Milano 14-17 giugno 1906* (Milan, 1907) — et le congrès patronal : *1^o Congresso nazionale della panificazione, tenutosi in Milano nei giorni 19-22 agosto 1906*, compte rendu rédigé par l'avocat D. Galloni, secrétaire général (Milan, F. Fossati, sans date).

Ennio Astorri : *Aboliamo il lavoro notturno nell' industria della panificazione*, brochure éditée par la Fédération ouvrière (Milan, 1905).

Sur **Milan** spécialement : Ufficio del Lavoro della Società Umanitaria (Milan, via Manzoni 9) : *Il lavoro notturno dei Panettieri in Milano*, risultato di un' inchiesta statistica e igienica (1907).

Sur **Turin** : Città di Torino : *Relazione della Commissione incaricata degli studi per l'abolizione del lavoro notturno dei panettieri* (Turin, 1902) — *Memoria degli Esercenti Prestinai di Torino... presentata al Sindaco di Torino il 19 giugno 1905* (Turin, 1905) — *Gli operai panettieri e l'art. 380 del Regolamento municipale d'Igiene a Torino*, réponse des ouvriers (Turin, 1905) — Città di Torino : *Ordinanza e sentenza del Pretore urbano di Torino, 16 sett. 1905*, affaires Ballesio et Bessone (Turin, 1905) — *L'art. 380 del Regolamento d'Igiene del municipio di Torino*, mémoire de la Ville à la Cour de cassation (Turin, 1906) — Città di Torino : *Deliberazione della Giunta municipale 23 dicembre 1908* (1909, Doc. 31).

A consulter aussi les Règlements municipaux d'hygiène des principales villes.

Sur la **France** : Barberet : *Monographies professionnelles*, tome I (Paris, Berger-Levrault, 1886).

Office du travail : *Les Associations professionnelles ouvrières*, tome I (ib., 1899). — *La Petite Industrie, t. I : l'Alimentation à Paris* (ib., 1893) : importante enquête de M. P. du Maroussem.

Ministère du travail : *Annuaire statistique de la France pour 1906* (ib., 1907).

E. Levasseur : *Histoire des classes ouvrières et de l'industrie en France avant 1789*, 2^e éd. (Paris, Rousseau, 1900-01, 2 vol.)

Delamare ; *Traité de la Police* (nous nous sommes servi de la 2^e édition : Amsterdam, 1729, 4 vol.).

La Misère des Garçons Boulangers de la Ville et Fauxbourgs de Paris (Troyes, 1715).

A. Feyeux : *Un nouveau Livre des Métiers : La boulangerie parisienne* (« Science sociale », oct. et déc. 1887).

André Join-Lambert : *L'organisation de la boulangerie en France* (Paris, Rousseau, 1900).

Ch. Gide : *La question des boulangeries municipales* (« *Revue d'économie politique* » 1889, p. 65).

Alb. Griffuel : *La taxe du pain* (thèse Paris, Larose, 1903).

A. Morel : *Histoire abrégée de la boulangerie en France* (Paris, librairie de la Bourse du Commerce). — *De la vente des fonds de boulangerie à l'aide de documents authentiques*, brochure (en vente chez l'auteur).

Chambre syndicale des ouvriers boulangers de la Seine : *La Fraternelle : Assemblée d'ouverture de l'École professionnelle*, sous la présidence d'honneur de MM. les docteurs Brouardel et Roux, conférence faite le 10 juin 1906 (Paris, 1906).

Les journaux professionnels, et particulièrement la *Revue générale de la Boulangerie française* (Paris, 54, r. Daguerre), dirigée par M. E. Favrais. Les principaux organes patronaux sont : le *Bulletin des Halles*, la *Boulangerie française* (Paris, 7, quai d'Anjou), l'*Ami de la Boulangerie* (ib., 17, r. des Halles), la *Défense de la Boulangerie* (ib., 23, r. J.-J. Rousseau). — Du côté ouvrier : l'*Alimentation ouvrière*, organe de la Fédération de l'alimentation ; le *Fraternel des Meuniers-Boulangers*, organe plus spécial.

Les comptes rendus des congrès ouvriers.

Le *Petit Méridional* de Montpellier, etc..., etc...

Sur l'**Allemagne**, les nombreuses brochures de la Fédération ouvrière ; en particulier : *Die Lage der Bäckereiarbeiter Deutschlands* (1904). — *Das Bäckergewerbe in der Entwicklung von Zwergbetrieben zu Grossbetrieben und das Ergebnis des Kampfes der Bäckereiarbeiter gegen das Kost- und Logiswesen beim Arbeitgeber* (1907) — les calendriers pour les années 1904 à 1907. — *Jahrbuch 1907* et *Jahrbuch 1908* — les comptes rendus de Congrès — les tracts — le journal *Deutsche Bäcker- und Konditoren-Zeitung* (hebdomadaire), etc...

L'enquête officielle de 1893 : *Erhebungen über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien* (Drucksachen der Kommission für Arbeitsstatistik, Berlin, 1894).

Sur l'**Angleterre** : Karl Marx : *Le Capital*, traduction M. J. Roy (Paris, librairie du Progrès).

Ch. Booth : *Life and Labour of the people in London*, 2^e série (Londres, 1903).

Fabian tract n° 94 : *Municipal Bakeries* (déc. 1900).

Sur la **Suisse** : *Korrespondenzblatt des Verbandes der Lebens- und Genussmittelarbeiter der Schweiz*, bi-mensuel (Berne).

Rob. Grimm : *Zur Lage der Arbeiter in den Bäckereien der Stadt Basel* (Berne, 1907, brochure éditée par la Fédération de l'alimentation).

Citons encore l'intéressante brochure belge : Hector Lambrechts (chef de division au Ministère de l'Industrie et du Travail). *Quelques notes pour contribuer à l'éducation professionnelle des patrons boulangers* (Hasselt, 1906).

Plusieurs des ouvrages cités contiennent eux-mêmes des bibliographies importantes, en particulier l'enquête italienne, Zadek, Esptein, Griffuel... Nous nous contentons de signaler les *recensements* des divers pays et les recueils de textes comme l'*Annuaire de la Législation du travail* (depuis 1897) et le *Bulletin de l'Office international du travail* (depuis 1902). Ajoutons enfin qu'on trouvera la plupart des documents ci-dessus à la Bibliothèque du *Musée Social* (Paris, 5, rue Las-Cases).

Vu : le Président de la thèse,

R. JAY.

Vu : le Doyen,

CH. LYON-CAEN.

Vu et permis d'imprimer :

Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris,

L. LIARD.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	Pages
------------------------	-------

PARTIE GÉNÉRALE

I. — Origine du travail de nuit des boulangers	1
II. — La crise industrielle de la boulangerie.	9
III. — Les conditions du travail.	25
IV. — Morbidité et mortalité des ouvriers	41
V. — La psychologie de l'ouvrier boulanger.	49

PARTIE SPÉCIALE

PRÉAMBULE : Les divers types de législation concernant la boulan- gerie	75
I. — La suppression du travail de nuit en Norvège	89
II. — La suppression du travail de nuit au Tessin (Suisse) . . .	111
III. — La suppression du travail de nuit en Italie.	111
IV. — La suppression du travail de nuit en Finlande; les autres essais; les projets actuels	235
CONCLUSION.	249
ANNEXE : Tableau de la consommation du pain en Europe et aux Etats-Unis (d'après Sundbärg)	260
BIBLIOGRAPHIE	265
TABLE DES MATIÈRES.	271

